Ratgeber

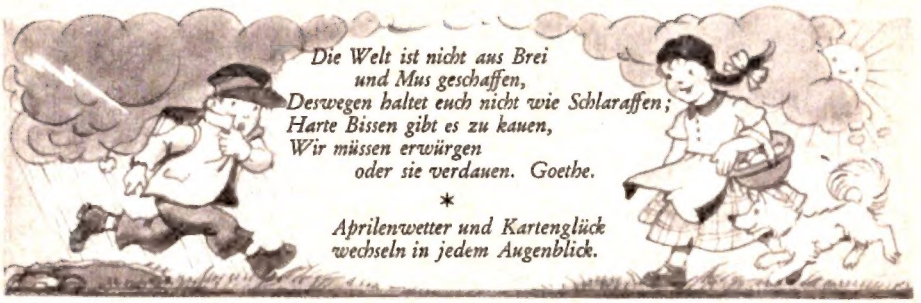
FÜR HAUS UND FAMILIE

Die Monatshefte für gute Haushaltsführung

60 Pfg. zuzügl. Zustellgebühr

52. Jahrgang, April 1956
Verlagsort: Öflingen/Baden
im Saarland: Saarbrücken

4



Die Welt ist nicht aus Brei
und Mus geschaffen,
Deswegen haltet euch nicht wie Schlaraffen;
Harte Bissen gibt es zu kauen,
Wir müssen erwürgen
oder sie verdauen. Goethe.

*

Aprilenwetter und Kartenglück
wechseln in jedem Augenblick.

APRIL

		Katholisch	Evangelisch
1	Di	Theodor	Theodora
2	Mi	Urban	Theodosia
3	Do	Gründonnerstag	Gründonnerstag
4	**Fr**	**Karfreitag**	**Karfreitag**
5	Sa	Karsamstag	Maximus
6	**So**	**Osterfest**	**Osterfest**
7	**Mo**	**Ostermontag**	**2. Osterfeiertag**
8	Di	Walther	Liborius
9	Mi	Waltraud	Bogislav
10	Do	Engelbert	Daniel
11	Fr	Leo	Hermann
12	Sa	Herta	Julius
13	**So**	**Weißer Sonntag**	**Quasi m. geniti**
14	Mo	Erna	Tiburtius
15	Di	Anastasia	Olympiades
16	Mi	Bernadette	Carisius
17	Do	Robert	Rudolf
18	Fr	Kassian	Valerian
19	Sa	Werner	Hermog.
20	**So**	**2. So. n. Ostern**	**Misericordias**
21	Mo	Konr. v. Parzh.	Adelar. Domini
22	Di	Adelbert	Soter u. Cajus
23	Mi	Georg	Georg
24	Do	Egbert	Albert
25	Fr	Bittprozession	Markus
26	Sa	Kletus u. Marz.	Kletus
27	**So**	**3. So. n. Ostern**	**Jubilate**
28	Mo	Paul v. Kreuz	Vitalis
29	Di	Robert	Sibylla
30	Mi	Emil	Eutropius

Unsere Umschlagbilder:

Titelseite: Ostermorgen. So war es immer und so ist es auch heute: Jubel und Freude erfüllt unsere Kinder, wenn sie am Ostermorgen ihre Nestchen mit den bunten Ostereiern suchen.

Rückseite: Des Schäfers Sonntagslied. Stolz und hoffnungsfroh zieht der Schäfer zur österlichen Zeit mit seinen Lämmern dem jungen Frühling entgegen.

INHALT

	Seite
Wenn's keiner sieht	240
Luxus und Genügsamkeit	242
Wie verhält man sich richtig?	243
Gibt es ein „richtiges" Heiratsalter?	244
Fräulein oder Frau	246
Die Tür, die Visitenkarte unserer Wohnung	248
Das Recht zur Untervermietung	250
Welcher Frauentyp ist uns unsympathisch?	252
Neuheiten	254
Festtagsschmaus	256
Fleisch-Fondue	260
Kartoffelgerichte	262
Spezialität: Oxforder Kabeljau	265
Ein Büschel Kräuter	266
Getränk des Monats: Alkoholfreies Festtagsgetränk	269
Vom Braten, Grillen und Schmoren	270
Zum Sonntagnachmittagskaffee	274
Berner Dessertstücke	277
Salz, das älteste aller Gewürze	278
„Hazel findet eine Freundin"	280
Der Schneckenkönig von Deutschland	282
Gar zierlich sie das Näslein putzt	286
Die Gartenhortensien	290
Der Gemüsepaprika	292
Efeu	294
Gemüse-Abc	295
Das Steingärtchen vorm Haus	297
Gutes Kückenfutter	299
Schildkröten sind angenehme Hausgenossen	300
Muttermale	302
Der Hals	303
ABC der Gesundheitskunde	304
Wir verbessern unsere Haltung	306
Ja, das Zahnen ist schuld	308
Wie beschäftige ich mein krankes Kind?	310
Winke für die große Wäsche	312
Mode: Einfach, aber chic	316
Alte Kleidung — neu verwendet	318
Das Geheimnis der Bügelfalte	320
Stricken: Babykleidchen	324
Ein hübsches Nadeletui	326
Anfertigung eines Papierkorbes	327
Briefkasten	328
Tricks	330
Gesellschaftsspiele	331
Rätselecke	332
Basteln	333
Jugendseite: Knorz	334

Jeder zeigt sich im Kreis seiner Mitmenschen gern von der angenehmen und vorteilhaften Seite. „Nichts beeinflußt das Zusammenleben in der menschlichen Gesellschaft so wohltuend wie eine gute Kinderstube", sagt man. Deshalb weiht man uns schon von früher Jugend an energisch in die Geheimnisse guter Umgangsformen ein. Wir lernen „Bitte, bitte" und „Danke schön" sagen, das „Händchen geben" und „Diener machen", bis wir allmählich begriffen haben, daß sich der Verkehr mit der Außenwelt in ganz bestimmten Formen abspielt. Mit diesen Anstandsregeln allmählich auf so vertrauten Fuß zu kommen, als wären sie uns nicht nur anerzogen, sondern angeboren, ist deshalb die Aufgabe bewußter Erziehung oder Selbsterziehung, die den Menschen innerlich und äußerlich zum gerngesehenen Mitglied der Gesellschaft heranbilden soll. Und so entläßt man uns schließlich ins Leben mit einem Rüstzeug von guten Manieren, die sowohl für besondere Gelegenheiten als auch für den allgemeinen Hausgebrauch bis zum Ende unserer Tage ausreichen sollen.

Sind sie uns aber wirklich zur zweiten Natur geworden, jene tausend Wohlerzogenheiten, mit denen wir vor unseren Mitmenschen im Bedarfsfall so prächtig glänzen? Oder neigen wir nicht oft dazu, das gute Benehmen nur dann aus der Schublade zu ziehen, wenn es darum geht, auf irgend jemand zu irgendeinem Zweck möglichst vorteilhaft zu wirken? „Betrage dich zu Hause, als wenn du beim König zu Gast wärest, dann kannst du dich auch beim König benehmen, als wärest du zu Hause", sagt ein Sprichwort. Der Prüfstein aller Wohlerzogenheit liegt nicht vor den Augen des Publikums, sondern dort, wo sich der Mensch fern aller Öffentlichkeit unbeobachtet in seinen vier Wänden fühlt. Hier zeigt sich, ob ihm die guten Manieren wirklich in Fleisch und Blut übergegangen oder nur ein mehr oder minder bequemes Mittel sind, um sich einen möglichst günstigen Lebensplatz zu erobern.

Was aber tut der Mensch, wenn er sich allein glaubt? Hüstelt er auch ohne Zuschauer diskret hinter der vorgehaltenen Hand, wie er es als manierlicher Zeitgenosse vor anderen tut? Übt er die Regeln von Anstand und Sitte mit gleicher Selbstverständlichkeit auch dann aus, wenn sie nichts anderes sind als eine Tugend an sich? Je ehrlicher wir gegen uns sind, desto beschämter müssen wir zugeben: Der Mensch allein ist nicht der gleiche wie der Mensch in Gesellschaft. Sobald man sich unbeobachtet weiß, überkommt einen der heimliche Drang, sich irgendwie gehen zu lassen.

Je nach Veranlagung und Temperament tragen diese verstohlenen Übergriffe ein ganz verschiedenes Gepräge. Für die einen ist es die unbezwingliche Lust, aus den zu eng gesteckten Grenzen der Erziehung, wenn auch nur minutenweise, mal herzhaft auszubrechen. Mit Vergnügen schleicht der eine in die Speisekammer, um dort befriedigt festzustellen, daß Bratensoße am besten schmeckt, wenn man sie mit dem Zeigefinger aus der

Schüssel fischt, und beim Frühstück tunkt er sein Brötchen ungeniert in die Kaffeetasse. Dann wieder erprobt er seine zeichnerische Begabung an Bieruntersätzen, Tischtüchern und Speisekarten, oder er kritzelt sein Monogramm in eine Bank im Park. Andere treibt schlichte Neugierde, ihre Nase um eine Nuance tiefer in die Dinge zu stecken, als eigentlich erlaubt ist, den Nächsten ein bißchen zu kontrollieren und bei seinen Schwächen zu ertappen. Es quält sie unerträglich, zu erfahren, wieviel Fräulein Klein im Monat verdient. Sie schielen in der Straßenbahn mit Vorliebe über die Schulter des Vordermannes in dessen aufgeschlagene Zeitung und suchen mit verrenktem Hals um jeden Preis herauszubekommen, mit welcher Lektüre sich der Reisegefährte die Zeit vertreibt. Und wenn der Mann nicht im Zimmer ist, durchstöbert die Frau rasch einmal seine Brieftasche. Kurzum, jeder genießt das süße Gefühl zwangloser Unbeobachtetheit auf seine Weise. Und gemeinsam bleibt nur das eine: die Versuchung, wenn es niemand sieht, mal rasch über die Stränge zu schlagen. Wer wollte es wagen, über eine so harmlose menschliche Schwäche zu Gericht zu sitzen? Man mag darüber lächeln, spotten oder ablehnend die Achseln zucken. Wichtig bleibt aber hier wie in allen Fragen der Wohlerzogenheit doch das eine: daß unser natürliches Benehmen nicht von blutleeren Gesellschaftsregeln regiert wird, sondern vom inneren Takt und Anstand. Diese allein gewährleisten, daß unser Benehmen auch dann jeder Kritik standhält, wenn's keiner sieht.

Unsere Anekdote

Eiswasser gegen Aufgeblasenheit

Fürst Leopold von Dessau war ein praktisch veranlagter Fürst. Einmal beteiligte er sich — ohne daß jemand etwas davon wußte — an den Löscharbeiten eines Großbrandes in Berlin. Alle Berliner, die irgendwie helfen konnten, eilten herbei, um beim Löschen zu helfen oder den Löschmannschaften wärmende Getränke zu bringen, da ein eisiger Wind blies. Da stolzierte behäbig, in einen eleganten Pelz gehüllt, ein feiner Herr an der Brandstelle vorbei und sah mit überlegenem Blick der Arbeit der emsigen Helfer zu. „Heda, mitangepackt", rief ein Mann dem eleganten Herrn zu und goß dabei die ihm zugereichten Wassereimer in den Spritzenbehälter, „hier sind alle Hände not!" — „Ich bin der Kollegienrat Färber und denke nicht daran, mir die Hände zu beschmutzen", sagte der Elegante herablassend und gereizt. Das erschütterte den Mann auf der Spritze nicht im mindesten. „Und ich bin Fürst Leopold von Dessau", antwortete er und goß mit einer blitzschnellen Bewegung dem Kollegienrat einen Eimer Eiswasser über den Kopf.

LUXUS UND GENÜGSAMKEIT

Vor einiger Zeit fand in Kiel eine Tagung statt, auf der das Thema „Die Welt der Technik" behandelt wurde. Einer der am meisten beachteten Vorträge, der auf dieser Tagung gehalten wurde, befaßte sich mit einer „Weltwirtschaftlichen Vorschau auf das Jahr 2000". In diesem Vortrag wurde folgende Feststellung getroffen: Weltwirtschaftlich gesehen dürfte es im Jahre 2000 keinen Hunger, keine Armut und keine Arbeitslosigkeit auf der Welt geben, wenn die Menschheit die richtige Entscheidung trifft. Sie muß entscheiden, ob sie den Weg der Selbstvernichtung oder den der wirtschaftlichen Sicherheit wählen will. Die Entscheidung wird weniger von den materiellen, sondern vor allem von den geistigen und sittlichen Kräften der Menschheit abhängen. Damit ist gemeint, daß nur eine bewußte Beschränkung, ein weises Maßhalten unserer materiellen Wünsche der Weltwirtschaft die Möglichkeit geben wird, der Menschheit die ersehnte Sicherheit zu geben. Vor allem aber ist es wichtig, die geistigen und sittlichen Kräfte der Menschen zu stärken und diese erkennen zu lassen, daß nicht der materielle Besitz, sondern nur die geistigen Güter von unzerstörbarem Wert sind.

Es ist eine längst bewiesene Tatsache, daß uns die Nachkriegsjahre mit ihrer erzwungenen Genügsamkeit innerlich reicher gemacht haben als unser heutiges Leben inmitten des Wirtschaftswunders. Bei vielen Wirtschaftsgütern, die wir heute begehren, liegt nicht immer ein echter Bedarf vor, sondern wir erwerben vielfach Dinge, die nur zeigen sollen, wer wir sind und daß „wir es haben". Selbstverständlich sollen wir nach Maßgabe unserer Verhältnisse unseren Lebensstandard einstellen. Das Wort „Maßgabe" enthält aber in jedem Falle das Wörtchen „Maß", und hier müssen wir selbst die Entscheidung treffen. Viele von uns sind im Begriff, einer gewissen Maßlosigkeit zu verfallen in bezug auf die äußeren Lebensgüter. Unser Lebensstandard, also die Qualität unserer materiellen Lebensweise, ist in den letzten Monaten immer höher gestiegen, ohne daß damit die allgemeine Zufriedenheit zugenommen hätte. Das Glücksgefühl, das neuer Besitz ver-

leiht, weicht der Gewohnheit. Zudem müssen alle diese Luxusgegenstände ja auch benützt und gepflegt werden. Der recht beträchtliche Zeit- und Kraftaufwand, der oft dazu nötig ist, bringt eine Verzettelung unserer geistigen Kräfte mit sich. Daraus resultiert dann unsere Abneigung vor dem Nachdenken, vor dem Alleinsein, vor der Besinnung.

Der Bedarf an Verbrauchsgütern hat sich inzwischen normalisiert, die meisten von uns leben in auskömmlichen Verhältnissen, wir sind wieder „zivilisierte" Menschen geworden. Sollten wir also nicht einer besinnlichen Genügsamkeit das Wort reden? Wir sollten heute mehr denn je auf den natürlichen Rhythmus im Wechsel von Arbeit und Freizeit achten, auch wenn dies eine Vereinfachung unserer Lebensführung bedeuten würde, und uns wieder mehr auf unsere eigenen geistigen Möglichkeiten besinnen.

Ein bewußtes, genügsames Sichbeschränken würde unserem Leben mehr Zufriedenheit geben als jeder Luxus, der uns dazu bringen kann, immer materieller und engherziger zu denken. Die guten Stunden unseres Lebens sind immer einfach gewesen, erfüllt vom Glück des Daseins, das unbelastet und unbeschwert jenseits all der Dinge liegt, nach deren Besitz wir so gierig streben.

Wie verhält man sich RICHTIG?

Ein großer Hut kann noch so hübsch und kleidsam sein, im Kino sollte man ihn trotzdem nicht aufbehalten. Nur ein Riese könnte noch etwas von den Vorgängen auf der Leinwand sehen, wenn er hinter der Dame mit dem Wagenradhut säße.

Bravo, junger Mann! Sie wissen, daß man den bereits Sitzenden nicht die Kehrseite zuwendet, wenn man durch die Reihe geht, um seinen Platz aufzusuchen. Der Herr rechts erleichtert durch sein Aufstehen das Durchgehen. Daß die Dame sitzenbleibt, ist richtig.

Gibt es ein „richtiges" Heiratsalter?

Um es gleich zu sagen: Mir mißfällt die Frage nach dem „richtigen" Heiratsalter gründlich. Es gibt eine richtige Zeit zum Einlegen von Birnenkompott, zum Frühjahrsgroßreinemachen und zum Urlaub in Italien. Eine allgemeingültige „richtige Zeit" zum Heiraten gibt es aber gottlob nicht. Wir Menschen sind keine Automaten, die auf Grund einer Formel funktionieren.

Natürlich kenne auch ich die alte Faustregel, derzufolge die Braut sieben bis elf Jahre jünger als der Bräutigam sein sollte. Ich kenne auch das Ergebnis der Umfrage unter den englischen Rechtsanwälten, die empfehlen, daß Mädchen mit 24 und die Männer mit 29 Jahren heiraten sollten. Schließlich kenne ich außer den vielen anderen Theorien noch die Ansicht Professor Ernest Hootens, eines bedeutenden amerikanischen Soziologen, der originellerweise behauptet, die Braut solle um fünf bis sechs Jahre älter sein als der Bräutigam.

Aber das sind doch alles theoretische Mutmaßungen. Das „richtige" Heiratsalter kann für zehn Menschen zehnmal verschieden sein. Ich glaube fest daran, daß jeder Frau und jedem Mann ein individuelles inneres Zeitmaß gegeben ist, das mit der Zahl der Lebensjahre wenig zu tun hat. Die Ehereife ist nicht unbedingt eine Frage des Alters. Jeder soll dann heiraten, wenn er — sei es nun früh oder spät — imstande ist, zwischen einem Flirt und einer dauernden Bindung zu unterscheiden; wenn er ernsthaft gewillt ist, nicht nur das Glück, sondern auch das Unglück mit dem anderen zu teilen; wenn er in der Ehe nicht nur die Vorteile sieht, sondern bereit ist, mehr zu geben als zu nehmen, und die Zweisamkeit als die Erfüllung seines Lebens betrachtet. Manches Mädchen hat mit zwanzig Jahren diese innere Einstellung zur Ehe, andere Frauen nähern sich bereits dem vierzigsten Lebensjahr, bevor sie die nötige Ehereife erlangen. Eine solche Frau sollte keinesfalls früher heiraten, auch nicht um dem Gerede zu entgehen, dem sich eine Dreißigjährige ohne Goldring vielleicht ausgesetzt findet.

Darum sollten Eltern, deren jüngste, knapp zwanzigjährige Tochter heiraten will, nicht grundsätzlich dagegen sein, weil die Tochter zu „jung" wäre. Aber ebensowenig ist Anlaß zur Klage da, wenn die älteste Tochter mit zweiunddreißig Jahren noch immer keine rechte Lust zum Heiraten zeigt. Man sollte jeweils statt der materiellen und altersmäßigen Voraussetzungen die geistige Einstellung zur Ehe prüfen. Es kann sein, daß die Zwanzigjährige durchaus ehereif ist, daß die Zweiunddreißigjährige sich aber immer noch nicht im „richtigen" Heiratsalter befindet.

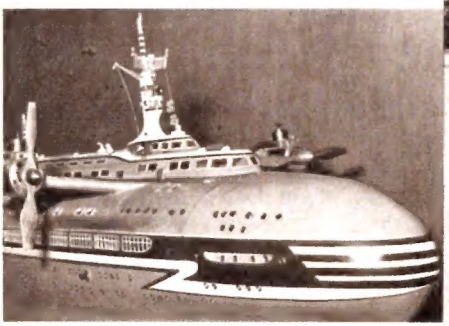
BNE ALRE

Der größte Bierkrug der Welt

Genau einhundertvierzig Glas Gerstenbräu faßt der größte Bierkrug der Welt. Er wiegt fast einen Zentner, hat einen Durchmesser von mehr als vierzig Zentimeter und ist 1,20 Meter hoch. Seine Seiten sind durch kunstvolle Reliefs verziert: „Wer diesen Humpen heben kann, der ist fürwahr ein ganzer Mann" steht auf dem Spruchband. Und das wagen wir auch nicht zu bezweifeln.

Ozeangleiter — Schiffe der Zukunft

Rund 2500 Stunden benötigte Konstrukteur Dieter Jansen zur Fertigstellung seines Modells, das bei einer Länge von über zwei Meter eine Gesamtbreite von 79 Zentimeter aufweist. Sechs Kleindieselmotoren treiben den Ozeangleiter, ein Mittelding wischen Schiff und Flugzeug, an. Auf seinen Probefahrten erreichte der „Blaue Delphin" mühelos eine Stundengeschwindigkeit von



100 Kilometer. — In einigen Jahren schon sollen die ersten Ozeangleiter, die sich bei einer bestimmten Geschwindigkeit aus dem Wasser heben und über das nasse Element hinweggleiten, die Kontinente verbinden.

Schäfers Wetterregeln stimmen nicht mehr

Herr über fast tausend Schafe ist Herr Zett, der vor den Toren der bayerischen Landeshauptstadt seine Herde mit Wolf, dem klugen Hirtenhund, hütet. In den zwanzig Jahren, in denen Herr Zett den Hütestab schwang, hat sich viel geändert. So können heute zum Beispiel die Schäfer kaum noch ihre früher fast unfehlbaren Wetterdiagnosen stellen. Die Einwirkungen von Staub, Benzindünsten und vom Ruß der immer zahlreicheren Fabrikschlote haben die unumstößlichen Wetterregeln dieser Zunft zunichte gemacht. Auch der zünftige Schafhirte wird sich heute nach den Radiowettermeldungen richten müssen.

Fräulein oder Frau?

Einen Mann spricht man immer mit „Herr ..." an. Etwa ab dem siebzehnten Lebensjahr erfolgt diese Anrede und bleibt bei Jüngling, Mann oder Greis gleich, ob der also Angesprochene verheiratet oder geschieden ist oder ob er als Junggeselle durch die Jahre wandelt. Man erfährt also nicht von vornherein seinen Familienstand.

Aber wie verhält sich die Sache beim „schönen Geschlecht"? Da wird ohne ersichtlichen Grund eine scharfe Trennungslinie gemacht. Der heranwachsende Backfisch wird mit „Fräulein" angeredet, etwa von der Zeit an, da die jungen Männer beginnen, sich nach der Maid umzudrehen; und wenn das Schicksal es ihr verwehrt, von einem Jugendfreund oder Verehrer zum Traualtar geführt zu werden, dann bleibt sie eben ein Fräulein bis ins Greisinnenalter. Gesellt ihr aber das Schicksal einen Lebensgefährten zu, dann sichert sie sich mit dem Tage der Hochzeit das Recht auf den Titel „Frau". Sie trägt ihn mit freudigem Stolz und im Vollgefühl der erreichten Würde, trägt ihn durch die Lebensjahre, auch als Witwe oder als geschiedene Frau. Doch gibt es auch Ausnahmen von der Regel. Man hört und liest häufig: Frau Ministerialrätin Schmidt, Frau Regierungsrätin Müller, Frau Direktorin, Frau Oberin — und erfährt dann vielleicht durch Zufall, daß die betreffende Dame unverehelicht ist. Hier soll also offenbar die Anrede „Frau" der besonderen und verantwortlichen Tätigkeit der im öffentlichen Leben stehenden weiblichen Persönlichkeit als Rahmen dienen, der Titel „Frau" wird dem „Fräulein" übergeordnet. Im täglichen Leben rangiert der strengen Sitte zufolge beim Vorstellen oder beim Vortrittlassen unbegreiflicherweise ja auch die Unverheiratete hinter der Verheirateten, auch wenn die erstere bedeutend älter ist, obwohl im Verheiratetsein allein noch kein persönlicher Verdienst liegt. Diese Sitte hat sich aber im Lauf der Zeit gelockert, und man trägt dem Persönlichkeitswert mehr Rechnung.

Ist nun das Tragen des Titels „Frau", wenn die Frau unverheiratet ist, nur ein Vorrecht der „oberen Zehntausend" oder der akademisch gebildeten Frau, der Frau in hohen Dienst- oder Regierungsstellen oder der Ärztin? Keineswegs! Jede Junggesellin hat das Recht, sich Frau zu nennen. Ein diesbezüglicher Erlaß aus dem Jahre 1919 wurde im Jahre 1948 erneut als rechtsgültig bestätigt. Nicht nur im Privatleben, sondern auch im Verkehr mit den Behörden darf sich eine Ledige „Frau" nennen; sie muß nur diesen Entschluß der örtlichen Behörde mitteilen. Welchen Wert hat nun ein solcher Antrag bei der öffentlichen Behörde, und wann ist

dieses Vorgehen angebracht? Im allgemeinen werden wenige unverheiratete Frauen, vor allem wenn sie in kleinen Ortschaften wohnen, Wert darauf legen, sich als ältere Junggesellinnen den Titel „Frau" zuzulegen. Vielleicht würden sie sich damit, wenn auch unberechtigt, boshaften Spötteleien aussetzen. Doch gibt es, abgesehen von den akademischen Berufen, viele leitende Positionen für Frauen, mit denen sich die Anrede „Frau" besser zu vereinen scheint. Betriebsleiterinnen von großen kaufmännischen Betrieben, Vorsteherinnen von Büros mit vielen Angestellten, von Großküchen und Hotels, Leiterinnen sozialer Einrichtungen und Fürsorgeanstalten haben es leichter, wenn sie nicht als „Fräulein Sowieso" befehlen und organisieren müssen. Einer „Frau Sowieso" scheint man sich leichter unterordnen zu können.

Den weitaus größten Vorteil bietet die Möglichkeit, sich „Frau" nennen zu können, den ledigen Müttern, und diesen ist in vielen Fällen anzuraten, davon Gebrauch zu machen. Eine unverheiratete Frau mit einem Kind hat genug Schwierigkeiten und Hemmungen zu überwinden, die einer Ehefrau erspart bleiben. Soll nun jeder, durch die Anrede „Fräulein" aufmerksam gemacht, ins Bild gesetzt werden über Vorkommnisse, deren Hintergründe sich seiner Kenntnis und seiner Beurteilung entziehen? Leider lieben die Menschen oft mehr die schlechte als die gute Nachrede! Um dieser zu entgehen, bietet die Möglichkeit, sich Frau" nennen zu können, manchem Mädchen eine Hilfe in seiner schwierigen Lage. Hier ein Beispiel aus dem Leben: Einem jungen Mädchen, das sich mit einem unehelichen Kind schwer durchkämpfen mußte, wurde so viel Häßliches an übler Nachrede angetan, daß es seine Stellung verlor und fast am Leben verzweifelte. Durch Zufall wurde das Mädchen in eine andere Stadt verschlagen und nannte sich dort auf einen guten Rat hin „Frau". Sie fand Beschäftigung und Verdienst und erzog ihr Kind gut. Niemand kümmerte sich um das Vorleben der jungen Frau, die wieder mit neuem Mut und großer Tatkraft ins Leben zurückfand.

Wenn sich nun eine Junggesellin „Frau" nennen will, soll sie das Für und Wider zuerst reiflich erwägen und sich von erfahrener Seite beraten lassen.

Nachrichten für die Frau

Mutter spendet Haut

Schwere Hautschäden durch Verbrennung werden häufig durch Überpflanzung gesunder Hautpartien geheilt. Versuche in amerikanischen Krankenhäusern haben dabei ergeben, daß Hautüberpflanzungen von der Mutter auf das verletzte Kind sich besser bewährt haben als Übertragungen von anderen Verwandten. Wenn die Mutter sich als Hautspender zur Verfügung stellte, entstanden für das Kind am wenigsten Komplikationen.

Keine Ausgleitgefahr in der Badewanne mehr

Viele Unfälle werden durch das Ausgleiten in der Badewanne verursacht, und besonders kranke und alte Menschen werden durch den schlüpfrigen Boden der Badewanne gefährdet. Um diese Gefahren auszuschalten, werden jetzt Badewannen mit gleitsicheren Standflächen hergestellt. Diese bestehen aus emaillierten Erhöhungen in gleichmäßigen Abständen, durch die man einen festen Stand respektive Sitz in der Badewanne hat.

Hausfrau und Nähmaschine

Nach neuesten Ermittlungen ist die Nähmaschine trotz des Siegeszuges der Fertigkleidung immer noch ein unentbehrliches Hilfsmittel im städtischen wie im ländlichen Haushalt. Nach einer Umfrage verstehen 78 Prozent der westdeutschen Frauen das Nähen, und 60 Prozent besitzen eine eigene Nähmaschine. Viele jüngere Frauen, die nicht nähen können, haben den Wunsch, diese Handfertigkeit noch zu erlernen.

Übungswohnungen für Schulkinder

Für die schwedischen Jungen und Mädchen ist der „Haushaltungsunterricht" im 7. und 8. Schuljahr aller Volksschulen und höheren Schulen Pflichtfach. Neben der Lehrküche lernen die Kinder in der Übungswohnung, die sie mit Modellmöbeln, Gardinen und Bildern immer wieder neu einrichten. Diese Erziehung zu gutem Geschmack beeinflußt nicht nur die Wohnkultur der Erwachsenen, sondern regt auch die Industrie zu neuen Formen an.

Wissenswertes vom südlichen Schwarzwald vermittelt für den diesjährigen Urlaub der einem Teil unserer Auflage beigefügte Prospekt der Verkehrsgemeinschaft Hochrhein-Hotzenwald, den wir der besonderen Aufmerksamkeit unserer Leser empfehlen.

„ANNETTE, das Geschenk des Tages für viele Tage" heißt der einem Teil der Ausgabe beigefügte Prospekt der Firma Annette, Feine Qualitätsschokoladen GmbH, Köln am Rhein, den wir der besonderen Aufmerksamkeit unserer Leser empfehlen.

Blick in die WOHNUNG

Die Tür, die Visitenkarte unserer Wohnung!

Die Tür gibt den ersten Eindruck einer Wohnung: gepflegte Türen kennzeichnen die tüchtige Hausfrau!

Schon die Haustür bedarf sorgsamer Pflege, weil sie nicht nur von jedem, der kommt und geht, angefaßt wird, sondern weil sie auch allen Witterungseinflüssen ausgesetzt ist. Dunkle Eichentüren werden am zweckmäßigsten alle ein bis zwei Jahre mit heißem Leinöl eingelassen; das konserviert das Holz sehr gut. Eine krustig vertrocknete Tür, deren Anstrich von Sonne und Luft rissig geworden ist, wird mit Laugenstein abgewaschen; hierdurch erreicht man, daß der alte Anstrich völlig abgeht, da er nicht zu überstreichen ist. Der Laugenstein wird in Pulverform in heißem Wasser aufgelöst und mit einer weichen Bürste aufgetragen. Dann wird der Anstrich bis auf den letzten Rest abgebürstet; es wird mit reichlich Wasser nachgewaschen, bis der letzte Rest der Farbe weg ist. Dann erst bestreicht man die Tür mit neuer Ölfarbe oder noch besser mit heißem Leinöl. Besonders Eichenholz bekommt dadurch einen sehr warmen Ton und matten Glanz.

Rostige Türbänder reibt man mit Petroleum ein; sind sie sehr rostig, so streicht man sie mit schwarzem Eisenlack an. Messingverzierungen putzt man rasch, mühelos und billig mit aufgelöster Zuckersäure; zweckmäßig überzieht man sie mit Zapponlack, damit sie durch die Luftfeuchtigkeit nicht so rasch wieder anlaufen und blind werden.

Angestrichene helle Türen reinigt man mit aufgebrühter Roggenkleie oder mit Schlämmkreide. Fettige Angriffstellen um den Türgriff säubert man mit einem Brei aus Benzin und Magnesia, der trocken abpoliert wird. Zu häufiges Waschen der Türen mit Seifenwasser nimmt allmählich die ganze Farbe mit und läßt das dunkle Holz durchscheinen; das sieht dann sehr häßlich aus. Es ist daher gut, Türschoner aus gleichfarbigem Kunstharz oder Glas anzubringen. Auch ein dunkler Anstrich im Halbkreis um den Türgriff sieht nicht schlecht aus. Ungestrichene, einfach lasierte Holztüren reinigt man mit Benzin. Eine sehr gute helle Farbe für ungestrichene Türen bildet eine Mischung aus Ocker und Firnis; man gibt so viel Ocker zu, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Solche Türen lassen sich gut abwaschen; am besten werden sie von Zeit zu Zeit mit hellem Bohnerwachs eingerieben.

Weiße oder sonst helle empfindliche Zimmertüren sollen an den Angriffsflächen hauchdünn mit farblosem Bohnerwachs eingerieben werden; dann wird die Farbe nicht abgegriffen. Auch die unteren Kanten heller Lacktüren, die

Was würden Sie tun, wenn --

– wenn Sie viel Geld hätten? Sie würden sich viele, viele Wünsche erfüllen – und täglich kämen neue Wünsche hinzu! Ob das glücklich macht? Muß man wirklich und in jedem Fall viel Geld haben, um glücklich zu sein? Nein – alles Glück dieser Welt beginnt im Kreise der Familie, in einem warmen und gemütlichen Heim mit schönen Möbeln. Dazu brauchen Sie nicht viel Geld, wenn Sie sich für MUSTERRING-Möbel entscheiden. Tausende tun es täglich und sind so glücklich dabei! Das ist ja der große Vorzug aller MUSTERRING-Möbel: sie sind schön und wertvoll und doch nicht teuer, sie sind elegant und modern und doch gemütlich! Kurz:

Musterring-Möbel machen die Wohnung zum Heim!

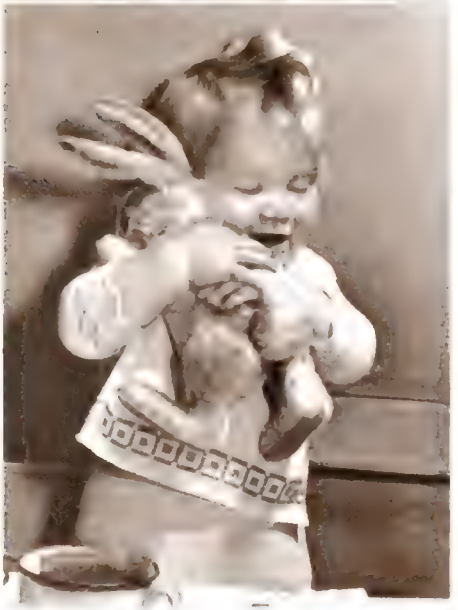
Wert-Gutschein An die Musterring-Kontaktstelle Abt. RH 1 Oelde i. W. Bitte senden Sie mir umgehend und kostenlos den neuen Musterring-Katalog

Name und Anschrift .....

.....

Ich interessiere mich besonders für.....

Gut geknipst



Das Osterhäschen, so lieb, so klein,
ist müd' vom vielen Springen.
Nun schläft's in Lenchens Ärmchen ein,
bis Osterglocken klingen.

leicht abgestoßen werden und von den Schuhen Flecke bekommen, werden dünn mit Wachs eingerieben. Die Flecke entfernt man mit Schlämmkreide.

Quietschende Türangeln soll man nicht nur mit Öl schmieren, weil dieses rasch vertrocknet, sondern mit dicker Vaseline oder Schweinefett.

Gesenkte und daher schlecht schließende Türen muß man in den Angeln heben. Auf den Angelknopf legt man eine oder zwei Unterlegscheiben; das sind kleine Eisenringe, wie sie in jedem Eisenwarengeschäft zu kaufen sind. Durch diese Hebung fällt die Tür wieder leicht ins Schloß. Das Heben der Tür geschieht sehr einfach dadurch, daß man ein Beil unten einklemmt und den Stiel hochdrückt. Am besten hilft eine zweite Person mit. Kreischende Schlüssel und Schlösser ölt man mittels einer Vogelfeder gut ein.

Lautes Zufallen von Türen verhindert man durch Aufkleben kleiner Gummi- oder Korkplättchen in die Anschlagrille. Man schneidet dazu einen Korken oder einen unbrauchbaren Gummiring von einem Einmachglas in kleine Stückchen und klebt diese auf; meist genügt schon ein solches Plättchen in der oberen Ecke; zu viele Zwischenpuffer lassen die Tür wieder aufspringen.

Rechtskunde

Das Recht zur Untervermietung

Vielen Vermietern ist es ein Dorn im Auge, wenn sich die Familie der Mieter auch nur um ein Haupt vermehrt. Das Landgericht Mainz hat jedoch entschieden, daß der Vermieter keine Handhabe hat, die Aufnahme eines neuen Hausgenossen durch den Mieter zu verhindern.

Voraussetzung ist, daß der Mieter nicht etwa einen Raum im Untermietverhältnis abgegeben hat; dagegen könnte der Vermieter vorgehen. Wenn aber dem neuen Hausgenossen kein „selbständiges Besitzrecht an einem Teil der Wohnung" eingeräumt worden ist und er keinen eigenen Haushalt führt, so liege rechtlich keine Untervermietung vor. Die Frage sei dann nur noch, ob die Aufnahme des neuen Hausgenossen in die Wohnung des Mieters „zum angemessenen Gebrauch der Mieträume" gerechnet werden könne. Dies sei immer dann der Fall, wenn die Familie des Mieters einen neuen Hausgenossen aufgenommen habe, dem nur ein „unselbständiger Mitgebrauch der Wohnung" eingeräumt worden sei.

Die Aufnahme einer gebrechlichen Verwandten in die Wohnung des Mieters zum Beispiel beeinträchtige den unmittelbaren Besitz und die eigene Herrschaft des Mieters über alle gemieteten Räume in keiner Weise. Er mache damit von den Mieträumen keinen „unangemessenen Gebrauch".

Unverkennbar: Seiblank

Hausfrauen erzählten uns: „Wir haben Seiblank verlangt und erst zu Hause gemerkt, daß man uns etwas anderes verkauft hatte!“

Wie diese Hausfrauen, so wünschen sich auch Millionen andere das echte Seiblank, denn sie wollen immer wirklich schöne, strahlende Fußböden haben. Und damit sie alle — auch Sie, liebe Hausfrau — von nun an stets das echte Seiblank erhalten, trägt die Seiblank-Klarsichtpackung jetzt auf Vorder- und Rückseite einen deutlich erkennbaren Garantiestreifen. Jetzt kann Ihnen niemand mehr ein X für ein U vormachen, jetzt wissen Sie in jedem Fall genau, was Sie in der Hand haben: das echte Seiblank!

„Sehen Sie, das ist der neue Garantiestreifen bei Seiblank, der auch über die Rückseite läuft. Auf jeder Seite lesen Sie jetzt eindeutig: Seiblank. Das schützt vor unangenehmen Verwechslungen. Übrigens, ich verkaufe von Woche zu Woche mehr Seiblank. Aber das ist ja auch ein Artikel, den ich meinen Kundinnen wirklich empfehlen kann.“

Jetzt mit Garantiestreifen

Ein überzeugender Qualitätsbeweis! Man sieht genau: Wasser kann dem Boden nichts anhaben. Er ist Seiblank-gepflegt. Schnell aufwischen, nachreiben, das genügt!

Auch in der Qualität unverkennbar

Seiblank

T 2820

Für die Männerwelt

Welcher Frauentyp ist uns unsympathisch?

Es gibt Frauen, die von uns Männern verehrt werden, andere, die uns gleichgültig sind, und solche, die auf uns ausgesprochen unsympathisch wirken. In der landläufigen Vorstellung wird die Frau gewöhnlich in drei Kategorien eingeteilt: 1. die Ehefrau und Mutter, die für ihre Familie lebt und den Inhalt ihres Lebens in ihr sieht; 2. die erfolgreiche Frau, die es durch eigene Kraft im Leben zu etwas bringt; 3. die anspruchsvolle, mondäne Frau. Zwischen diesen drei recht schematischen Begriffen liegen zahlreiche Spielarten der verschiedensten Frauentypen: das Mauerblümchen das Naturkind, die Selbstlose, die Berechnende, das Mannweib, die Xanthippe.

Welchen Frauentyp wir lieben, wissen wir alle oder glauben es zu wissen. Und welche Frauen uns auf die Nerven gehen, scheinen wir genau so gut zu wissen. Journalistinnen aus mehreren europäischen Ländern haben durch Umfrage festgestellt, welche Frauen uns Männern am meisten auf die Nerven fallen. Sie wollten wissen, warum manche Frauen, die äußerlich sehr anziehend sind, bei den Männern nur Ablehnung finden, obgleich sie sich sichtlich bemühen, zu gefallen. Acht Punkte wurden hierbei als besonders beachtenswert hervorgehoben, die ein interessantes Licht auf jene Frauentypen werfen, die durch ihr Verhalten wenig Sympathie bei den Männern erwerben:

1. *Die Frau, die zu auffallende Kleidung trägt und keinerlei Sinn dafür hat, zu welcher Gelegenheit man sich so oder so kleidet.*
2. *Die Frau, die unbedingt originell sein will und dies durch ein Betragen zeigt, das die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zieht.*
3. *Die allzu ungezwungene Frau, die sich in Kleidung und Benehmen bewußt gehen läßt.*
4. *Die allzu ordentliche Frau, die dauernd an sich oder auf dem Tisch oder im Zimmer etwas richten muß.*
5. *Die ungeschickte Frau, die sich noch etwas darauf einbildet, daß sie keinen Knopf annähen und keinen Tee zubereiten kann.*
6. *Die Spaßverderberin, die alle lustigen Geschichten schon kennt und das bei den ersten Worten triumphierend verkündet.*
7. *Die „Salonschlange", die sich pausenlos bemüht, zu zeigen, wie gefährlich sie den Männern werden kann.*
8. *Die Frau, die sich krampfhaft bemüht, eine andere zu sein, als sie wirklich ist.*

Sicherlich sind diese acht Beispiele nur eine oberflächliche Beurteilung jener Frauentypen, die den Männern auf die Nerven fallen, aber es wird doch für unsere Leserinnen interessant sein, zu erfahren, wie Männer sich zu diesem Thema stellen.

Wohnraum-Kosmetik?

Wenn es sie nicht schon gäbe, müßte man sie schnellstens erfinden. Denn es geht nun einmal nichts über ein nettes, gemütliches Zuhause.

Dabei ist das Ganze gar nicht so schwer. Man muß dazu eigentlich nur wissen, daß erst ein Teppich der Wohnung Gesicht gibt. Für welche Qualität man sich dann im einzelnen entscheidet, ergibt sich aus der Zweckbestimmung des jeweiligen Raumes. So würde zum Beispiel ein Haar-Tournay-Teppich der WEHRA-Qualität NOVA, wie er hier abgebildet ist, wegen seines Velours-Effektes sehr gut als „Make up" zu einer modernen Polsterecke passen — zur Freude des Besitzers und als Gegenstand ehrlicher Bewunderung für die Gäste.

NOVA 6038

WEHRA

TEPPICHE MIT DEM WERTSIEGEL

Wenn es Sie interessiert, schicken wir Ihnen gegen Einsendung des untenstehenden Gutscheins gerne unsere Farbmuster-Broschüre, die weitere interessante Beispiele aus der neuen großen WEHRA-Kollektion zeigt

---

Ich bitte um kostenlose Zusendung Ihrer neuen Farbmuster-Broschüre 11/358

Name: —

Anschrift:

WEHRA A.G., TEPPICH-UND MÖBELSTOFFWEBEREI, WEHR/BADEN

NEUHEITEN

Für den Herrenhut wurde diese kleine elastische Plastikstütze geschaffen. Innen angebracht, hält sie den Hut in Form, besonders an der Stelle, die beim Aufsetzen oder Abnehmen, immer wieder zwischen die Finger genommen, gequetscht und daher bald verbeult wird.

*

Ein neuartiger Treteimer in Kastenform ganz aus Plastik für die Küchenabfälle. Weil er sich nach vorn öffnet, kann er z. B. bequem unter dem Spülstein aufgestellt werden; nach dem Loslassen der Fußraste klappt der Eimer wieder zurück und verschließt sich damit von selbst. Zum Entleeren und Reinigen ist er mit einem Griff leicht aus dem Gehäuse zu nehmen; auch kann so das Gemüse direkt in den Eimer geputzt werden.

*

Ein Sparschäler aus Plastik mit einem beweglichen, rostfreien doppelschneidigen Messer. Es ist vollkommen gleich, ob man mit der linken oder mit der rechten Hand arbeitet, ob vor- oder rückwärts; das kleine Gerät schält spielend leicht und sparsam alle Arten von Gemüse und Obst.

*

Die hier gezeigten Neuheiten sind nur über den Haus- und Küchengerätehandel zu beziehen. Interessenten wollen sich also wegen einer Bezugsquelle nicht an uns, sondern an ihren Fachhändler wenden, dem wir auf Wunsch gern die Herstellerfirma nennen werden.

A 10

Heute ißt man feiner!

Clemens Wilmenrod, der bekannte Fernsehkoch, zeigt immer wieder, daß man heute das Feine liebt und das Veredelte bevorzugt. Zum Feinen, zum Veredelten gehört ganz besonders ADLER Käse-Creme 60%, die sahnige Käsespezialität mit der köstlichen Geschmacksfülle.

ADLER Käse-Creme 60% — eine reine Gaumenfreude!

Eine großartige Erfindung — diese innige Verbindung von ausgewähltem Feinkäse, goldgelber Butter und frischer Sahne. Ja, aus diesen guten Dingen wird noch Besseres, eben ADLER Käse-Creme. Von mild bis würzig bieten 6 Geschmackssorten reiche Abwechslung und einen vollendeten Genuß.

Eine nette Idee: Sandwich-Picker!

ADLER Käse-Creme 60% überrascht immer wieder! Jede Packung enthält jetzt einen Gutschein für farbenfrohe, praktische Sandwich-Picker. So können Sie besonders hübsche Käseschnittchen mit ADLER Käse-Creme bereiten.

GUTSCHEIN

Senden Sie diesen Gutschein ein, Sie erhalten dann kostenlos einen Sonderdruck des großen Wettbewerbs:

30 000 DM für feine Zungen

Machen Sie mit! Herrliche Preise warten auf Sie! Gutschein ausschneiden, auf eine Postkarte kleben und mit einer 7-Pf-Marke frankieren. Absender in Blockbuchstaben angeben und Karte absenden an:

ADLER Käse-Werk, Wangen/Allgäu

Verlangen Sie deshalb ausdrücklich

ADLER KÄSE-CREME

mit viel Butter hochveredelt

Güte erprobte Rezepte

Festtagsschmaus

Wir schlagen vor:
Ochsenschwanzsuppe in Tassen
Fischsalat, in Muscheln angerichtet
Lendenbraten mit Stangenspargel
Mokkacreme oder Eiercreme

Entsprechend der Anzahl der Gerichte sind gleich zu Beginn die notwendigen Besteckteile aufzulegen, und auch die Weingläser werden bereits vor dem Auftragen der Speisen hingestellt. — Die Festtafel erhält Blumenschmuck, der jedoch nicht überladen sein darf, auch soll er nicht so in den Vasen angeordnet sein, daß er die Sicht versperrt oder gar zuviel Platz wegnimmt, der für die Speisen gebraucht wird. Zur Suppe gibt es keinen Wein; zur Vorspeise reichen wir Weißwein und zum Lendenbraten einen guten Rotwein, da ein ungeschriebenes Gesetz sagt, daß zu den dunklen Fleischsorten Rotwein und zu den hellen Fleischsorten einschließlich Geflügel Weißwein anzubieten ist. Bei sehr festlichen Anlässen gibt es zur Nachspeise ein Glas Sekt.

Ochsenschwanzsuppe *(Abb. 1)*

Zutaten: 500 g Ochsenschwanz (gleich vom Fleischer in Stücke schlagen lassen), 200 g schieres Rindfleisch, 3 Scheiben roher Schinken, 40 g Kokosfett, reichlich Suppengrün, 1 große Zwiebel, Salz, 1 Prise Zucker, 1 Gläschen Rotwein, knapp 2 Liter Wasser. — Den gewaschenen Ochsenschwanz mit kochendem Wasser übergießen. Fett erhitzen, Ochsenschwanz, Fleisch und Schinken, beides

Ochsenschwanzsuppe wird in Tassen angerichtet und mit Röstbrotscheiben serviert

kleinwürfelig geschnitten, zerkleinertes Suppengrün und die in Scheiben geschnittene Zwiebel zugeben und alles leicht bräunen. Salz sowie Wasser zugeben und die Suppe reichlich 2 Stunden kochen lassen, die dann durch ein Sieb gegossen wird. Wenn gewünscht, entfetten, dann mit Zucker, Rotwein und Salz ab-

Fischsalat sieht, in Muscheln angerichtet, besonders appetitlich aus

schmecken. Das Fleisch von den Knochen lösen, in Streifen schneiden und zur Suppe geben, die in Tassen mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gebracht wird. Dazu Röstbrotscheiben reichen.

Fischsalat in Muscheln (Abb. 2)

Zutaten: 500 bis 600 g Seefisch, Salz, Pfeffer, Suppengrün, Lorbeerblatt, 1 Zitrone, Essig, Öl, gehackte Petersilie, 1 Zwiebel, 2 Essiggurken, 100 g Krabben, 50 g Räucherlachs, Mayonnaise, Kaviar, Kapern; für jeden Gast 1 hartgekochtes Ei.

Den Fisch wie üblich waschen und mit Zitronensaft beträufeln. Einen Sud mit Salz, Pfeffer, Suppengrün und Lorbeerblatt bereiten und den Fisch darin garziehen lassen. Den erkalteten Fisch in ansehnliche Stücke teilen, dabei Gräten und dunkle Hautteile entfernen. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Petersilie eine Soße bereiten. Die Fischstücke zusammen mit den würfelig geschnittenen Gurken einlegen und durchziehen lassen. Möglichst wenig rühren, damit der Fisch nicht zerfällt. Den Fischsalat in Muscheln anrichten, mit Krabben und Lachsscheiben garnieren. Auf jede Muschel eine Eihälfte legen, bei der keilförmige Streifen ausgeschnitten und mit Kaviar gefüllt wurden. In kleinen Muscheln gesondert Mayonnaise, Lachsröllchen und Eischeiben anrichten und zusammen mit dem Fischsalat zu Tisch bringen. — Eier etwa 7 bis 8 Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und erkaltet schälen. Die Eischeiben werden besonders glatt, wenn vor jedem Schnitt das Messer in kaltes Wasser getaucht wird.

Lendenbraten mit Stangenspargel (Abb. 3)

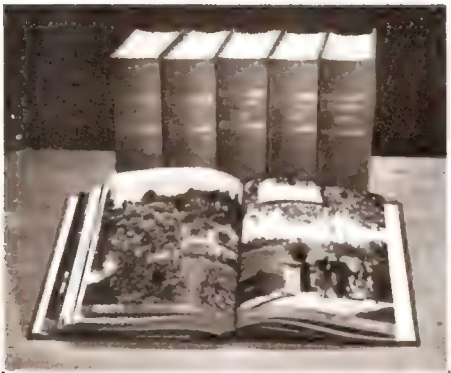
Zutaten: Je Person 150 g Fleisch, außerdem 200 g Speck, 125 g Butter (Margarine), Salz, heißes Wasser, 1/8 l Sahne, 1 Löffel Mehl. Das Fleisch waschen, trokkentupfen, salzen und mit Speckscheiben belegen. Die Bratpfanne erhitzen, das Fleisch einlegen und zerlassenes Fett übergießen. Das Fleisch leicht bräunen, dann unter Zugabe von etwas kochendem Wasser braten. Für 500 g Fleisch sind durchschnittlich 10 Minuten Bratzeit zu rechnen. Nach dieser Zeit ist das Fleisch innen noch rosa. Für die Soße den Bratsaft mit dem in der Sahne angerührten Mehl dicken. Abschmecken — Eine beliebige Menge Spargelstangen schälen, so daß alle holzigen Teile entfernt sind. Salzwasser, dem ein Stück Zucker zugefügt wurde, zum Kochen kommen lassen, darin die zur gleichen Länge geschnittenen Spargel garkochen. Die Spargel sind fertig, wenn sie sich biegen lassen, das dauert etwa 20 Minuten. Die Spargelstangen abtropfen lassen und zusammen mit dem Fleisch anrichten.

Festtagsbraten: Lendenbraten mit Spargel

Mokkacreme (Abb. 4)

Zutaten: 1/4 l süße Sahne, 1/4 l sehr starker Bohnenkaffee, 250 g Zucker, 6 Eier, 12 Blatt weiße Gelatine, 1 Prise Salz. — Sahne, Kaffee, Eigelb, Zucker und Salz verquirlen und im Wasserbad so lange erhitzen, bis die Masse dicklich zu werden beginnt. Nun die eingeweichte, in wenig heißem Wasser auf-

... und dann eine Tasse
ONKO-KAFFEE



Der Stolz vieler Hausfrauen

ist eine stattliche Reihe von RATGEBER-Jahrgängen. Auch Sie sollten Ihre RATGEBER-Hefte aufbewahren und jeden Jahrgang in die schöne rote

Sammelmappe

heften. Dann erst ist die Freude an den Heften vollständig, denn Sie schaffen sich damit, wenn Sie das Jahres-Inhaltsverzeichnis vorheften, ein praktisches Nachschlagewerk von bleibendem Wert. Das Selbsteinheften mit den mitgelieferten Klammern ist kinderleicht.

Sammelmappen für die Jahrgänge von 1950 bis 1958 zu je 1.50 DM und Inhaltsverzeichnisse von 1951 bis 1957 zu je 0.50 DM können bestellt werden beim

Verlag J. WECK & Co.,
(17b) Öflingen/Baden.

Der Einfachkeit halber zahlen Sie bitte den Betrag für das Gewünschte per Zahlkarte auf unser Postscheckkonto Karlsruhe Nr. 94300 (Verlag J. Weck & Co., Öflingen/Baden) bei Ihrem Postamt ein. Vermerken Sie bitte auf der Rückseite des linken Zahlungsabschnittes, welche Sammelmappen und Inhaltsverzeichnisse Sie zu erhalten wünschen. Vergessen Sie auch nicht, Ihre genaue Anschrift deutlich lesbar anzugeben.

Mit freundlichem Gruß
IHR RATGEBER FÜR HAUS UND FAMILIE
Verlag J. Weck & Co.

Unsere Freunde im Saarland bitten wir, Ihre Bestellung an unsere dortige Auslieferung, die Firma Julius Seibert, Saarbrücken 3, Dudweiler Straße 39, zu richten.

Mokkacreme, in Portionsgläsern angerichtet, erhält ihre Krönung durch Sahnetupfen mit Mokkabohnen

gelöste Gelatine zugeben und die Creme so lange schlagen, bis sie halb ausgekühlt ist. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Creme ziehen, die in Portionsgläsern verteilt und kalt gestellt wird. Kurz vor dem Anrichten mit geschlagener Sahne und Mokkabohnen garnieren. Soll die Speise verfeinert werden, 3 der Eiweiß durch 1/4 l Schlagsahne ersetzen.

Eiercreme

Zutaten: 30 g (2 gut gehäufte Eßlöffel) Gustin, 50 g (2 gut gehäufte Eßlöffel) Zucker, 1 Päckchen Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eier, 6 Eßlöffel Milch oder Wasser, 1/2 l Milch. — Das Gustin, den Zucker, den Vanillinzucker und das Eigelb mit den 6 Eßlöffeln Flüssigkeit verquirlen. 1/2 l Milch erhitzen und in die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das verquirlte Gustin rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die noch heiße Creme ziehen, noch einmal gut aufkochen lassen und dann die Creme in eine Glasschale oder in Schälchen füllen. — Beigabe: Fruchtsaft oder Schokoladensoße.

So schmackhaft kochen Sie jeden Tag!

Jena^{er} Glas bringt Ihre Kochkunst erst richtig zur Geltung: Jedes Aroma bleibt den leckeren Speisen erhalten. Das preiswerte Jena^{er} Glas ist porenfrei und nimmt weder Geruch noch Geschmack an. In derselben Schüssel bereiten Sie heute Fisch und morgen süßen Auflauf. Und während die Speisen kochen, sehen und beobachten Sie alles, ohne den Deckel zu heben.

Sie kochen in Jena^{er} Glas – Sie servieren in Jena^{er} Glas. Sie stellen die Speisen direkt vom Herd auf den Tisch. Sie brauchen nichts umzufüllen, nichts ist zerfallen, und die Speisen bleiben länger heiß! Sie sparen an Geschirr und Abwaschen und haben dennoch eine festlich gedeckte Tafel. – Kochen Sie modern – in feuerfestem Jena^{er} Glas.

SCHOTT & GEN MAINZ

Schüssel mit Schalendeckel (Für alle Schüsseln sind auch Knopfdeckel – zum gleichen Preis wie die Schalendeckel – lieferbar) komplett ab DM 5,40.

Feuerfestes Jena^{er} Glas kann auf jedem Elektro-, Gas- und Kohleherd verwendet werden.

Glück durch Glas

JENA^{ER} GLAS

feuerfest zum Kochen, Braten, Backen

Fragen Sie in guten Fachgeschäften nach feuerfestem Jena^{er} Glas.

Fleisch-Fondue

(Fondue Bourguignonne)

Kennen Sie dieses Gericht noch gar nicht?

Nun, so sollen Sie heute nicht nur von diesem Ihnen unbekannten und doch so exquisiten Gericht etwas zu lesen, sondern auch zu sehen bekommen. Das liegt bei uns! Ob Sie und Ihre Gäste dann aber von dieser köstlichen Speise auch etwas zu schmecken bekommen werden — das liegt bei Ihnen! Daß sich dieses Essen ganz besonders zur fröhlichen Erbauung einer kleinen Tischrunde eignet, werden Sie feststellen können, wenn Sie es das erstemal ausprobiert haben. Liegt doch das Vergnügen jeglichen Fondues einmal in dem Umstand der Zubereitung bei Tisch selbst und zum anderen in der Devise: „Alle Mann aus einem Pott". Bei dem Fleisch-Fondue können Sie aber darüber hinaus dem Auge die reizvollste Aufmachung und dem Gaumen unzählige kleine Pikanterien bieten.

Sie benötigen: Einen Spirituskocher, ein feuerfestes Pfännchen oder einen feuerfesten Topf, der zuvor in der Küche knapp zur Hälfte mit erhitztem Kokosfett gefüllt worden ist; Fondue-Gabeln mit langem Stiel und Holzgriff wären am Platze. Ferner: Kokosfett und pro Kopf etwa 150—200 g gut abgelagertes Rinderfilet. Dieses Fleisch wird in Würfel geschnitten, damit ein Fleischhappen nach dem anderen auf die Gabel gespießt und in heißem Fett gebraten werden kann. Von den verschiedenen Soßen, wie Tatarsoße, Remouladensoße, Vinaigrettesoße, Delikateßsoße (Rezepte dazu finden Sie nachstehend), Beilagen, wie Obstsalat, Tomatensalat, grüner Salat, Preiselbeeren, Pommes frites, und Näschereien, wie Mixed Pickles, reife Oliven, Essigzwiebeln, Salzmandeln, gefüllte Oliven, Delikateßgürkchen, hat jeder zuvor nach seinem Geschmack gewählt, um das gebratene Fleischwürfelchen alsdann in die Soße zu tunken, auf daß dieser Götterschmaus (in appetitanreizender Abwechslung mit den Näschereien) nunmehr beginnen möge. — Ein guter Rotwein oder ein leichter, nicht unterkühlter Weißer stehen für diesen Schmaus bereit.

Die Fleischwürfel und der Fondue-Topf

Tatarsoße

Zutaten: 3 Eier, Salz, Zucker, Pfeffer, 1 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Öl, Essig, Petersilie.

Zwei Eidotter von hartgekochten Eiern durch ein Sieb streichen, mit einem rohen Eidotter, etwas Salz, einer Prise Zucker,

Tatarsoße, Remouladensoße, Vinaigrettesoße, Delikateßsoße.

Pfeffer, einem Eßlöffel Senf, zwei Eßlöffel Öl, ein paar Tropfen Essig zu einer bindigen Soße glattrühren und zuletzt etwas gewiegte Petersilie dazugeben.

Remouladensoße

Zutaten: Mayonnaise, Pfeffergürkchen, Kapern, Senf, Kräuter, Zwiebeln.

Einer Mayonnaise — man kann sie in Tuben kaufen —, feingewiegte Pfeffergürkchen, Kapern, Senf, feingewiegte Kräuter, etwas auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel nach Geschmack, evtl. etwas Rahm zum Verdünnen unterziehen.

Vinaigrettesoße

Zutaten: 1 Eßlöffel Senf, Essig, Öl, 1 Delikateßgurke, Tomaten, 1 Ei, Kräuter, Zwiebel. — Einen Eßlöffel Senf mit etwas Essig verdünnen und tropfenweise so viel Öl einrühren, daß eine ganz dünnflüssige Mayonnaise entsteht. Eine Delikateßgurke und einige von Haut und Kernen befreite Tomaten in kleine Würfel schneiden, desgleichen ein hartgekochtes Ei, und alles zusammen mit einem Eßlöffel feingewiegter Kräuter und etwas feingewiegter Zwiebel unter die Soße mischen.

Delikateßsoße

Zutaten: 100 g Champignons, 20 g Öl, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Tomatenmark, 1/8 l süße Sahne, Zitronensaft, Zucker, Salz, Dill, Petersilie. — 100 g Champignons feinwiegen, in 20 g Öl mit einer kleinen, feingeriebenen Zwiebel 20 Minuten dämpfen und erkalten lassen. 2 Eßlöffel dickes Tomatenmark mit 1/8 l dikker süßer Sahne, einigen Tropfen Zitronensaft, einer Prise Salz und einer Prise Zucker, dem Champignonpüree, reichlich gewiegtem Dill und Petersilie zu einer dicklichen Soße kalt quirlen und gut gekühlt reichen. (Bei Verwendung von eingekochten Champignons diese nur kurz mit der Zwiebel dämpfen).

Näschereien: Mixed Pickles, reife Oliven, Essigzwiebeln, Salzmandeln, gefüllte Oliven, Delikateßgürkchen

Beilagen: Obstsalat, Tomatensalat, grüner Salat, Preiselbeeren, Pommes frites, Zitronenachtel

KNÄCKE
KRAFTS KNÄCKEBRÖT
Das Brot der Gesundheit

Kartoffelgerichte – wahre Gedichte

In unseren einfachen Kartoffeln haben wir einen prachtvollen Grundstoff, um mit Hilfe entsprechender Rezepte die kühnsten Gebilde daraus zu machen. Wenn die Kartoffeln nicht mehr sehr gut schmecken, wenn sie fleckig und braun werden, verwenden wir diese zu den nachfolgenden Gerichten:

Kartoffelnestchen *(Abb. 1)*

Dieses einfache Rezept verlangt nur ein wenig Mühe, aber es lohnt sich:

500 g heiße Salzkartoffeln werden mit 100 g Mehl, 1—2 Eiern, etwas Salz und einem Löffelstich Butter gut vermengt. Man füllt die Masse in eine Spritze und spritzt kleine Körbchen mit hohem Rand auf ein gefettetes Blech. Dann bäckt man diese Nestchen goldbraun und füllt sie mit in Butter geschwenkten Erbsen. Man kann die Erbsen auch gleich einfüllen und mitbacken. Das ist besonders dann zweckmäßig, wenn man sie aus dem Einkochglas oder der Dose nimmt.

Gefüllte Kartoffelstriezel *(Abb. 2 u. 3)*

1 kg gekochte, erkaltete Kartoffeln schälen, aufreiben und mit einer Prise Salz, 1 Kaffeelöffel Kümmel und 100 bis 150 g Mehl rasch vermischen. Aus dem Kartoffelteig formt man eine längliche Rolle, schneidet Scheiben davon ab und formt sie zu reichlich fingerlangen Würstchen. Diese drückt man ein, füllt sie mit etwas Hausmacherleberwurst, drückt die Öffnung wieder zu und bäckt die Striezel auf allen Seiten in heißem Fett in der Bratpfanne goldbraun. Sie schmecken ausgezeichnet.

Kartoffelkuchen *(Abb. 4)*

Gekochte geschälte und erkaltete Kartoffeln grob aufraffeln und mit etwas Salz durchstreuen. Dann gibt man in eine Pfanne mit möglichst hohem Rand reichlich Schweinefett oder Öl und drückt, wenn es sehr heiß ist, die Kartoffeln leicht hinein, so daß sie unten ganz glatt

Kase – Chicorée

Alle Gerichte
sind preiswert,
schnell zubereitet
und sehr nahrhaft.

Käse – Pfannkuchen

Käse - Snacks

So vielseitig ist

Käse aus Holland

Aber bitte aufgepaßt, wenn Sie Käse kaufen! Sagen Sie nicht einfach „Holländer". Verlangen Sie immer

Holland-Gouda
Holland-Edamer

dann bekommen Sie den echten Käse aus Holland. Man nennt ihn mit Recht ein Spitzenprodukt der holländischen Molkereiwirtschaft. Denn nur das Beste kommt über die Grenze.

Gutschein

Schicken Sie mir bitte Ihr buntes Rezeptbuch
»Über 50 Rezepte«.
20 Pf. Schutzgebühr habe ich beigelegt.

NAME _____

WOHNORT _____ STRASSE _____

R

Niederländisches Büro für Milcherzeugnisse
Düsseldorf, Duisburger Str. 77

4

Nahrungsmittel und Delikatesse: Käse aus Holland

Niederländisches Büro für Milcherzeugnisse („Het Nederlands Zuivelbureau") Düsseldorf, Duisburger Str. 77

aufliegen. Bei mäßiger Hitze brät man sie schön knusprig braun. Eventuell muß man noch an der Seite etwas Fett hinzufügen, damit die Kruste nicht hängenbleibt. Den goldbraunen Kartoffelkuchen stürzt man auf eine heiße Platte. In Butter schmort man leicht Zwiebelringe und gibt sie dann auf den Kartoffelkuchen, ebenso Petersilie. Nach Belieben kann man den Kartoffelkuchen noch mit Tomatenscheiben und Petersilienbüscheln umlegen. Er bildet mit Salaten ein gutes Abendessen oder dient als vorzügliche Beilage zu Braten, zu einer Gemüseplatte usw.

Fingernudeln

Diese Beilage paßt besonders zu fettem und dunklem Fleisch. Tags zuvor gekochte Kartoffeln schälen, durch die Maschine treiben, etwa die Hälfte ihrer Masse an Mehl nehmen und alles mit 1—2 Eiern, Salz und etwas feingewiegtem Kümmel oder Majoran vermengen. Aus dem Kartoffelteig formt man kleine Nudeln, die in heißem Fett rasch ausgebacken werden. Sie müssen eine schöne braune Kruste haben.

Reibeplätzchen (Kartoffelpuffer)

(Abb. 5)

1 Zwiebel und 1 kg rohe geschälte Kartoffeln reiben, 1 gestrichenen Kaffeelöffel Salz, 3 gehäufte Eßlöffel Köllnflocken, 1 Ei dazugeben und alles gut verrühren. In einer Bratpfanne Öl erhitzen, von dem Teig löffelweise in das heiße Öl geben und daraus bei bedeckter Pfanne knusprige Reibeplätzchen backen. Dazu reicht man Apfelkompott, Preiselbeer- oder Heidelbeerkompott.

Mehr Lebensfreude!

Befreien Sie sich von Unpäßlichkeiten des Alltags: von der nervösen Unrast, die so mancherlei Beschwerden von Kopf, Herz, Magen, Nerven mit sich bringt. Der echte KLOSTERFRAU MELISSENGEIST — in der blauen Packung mit den 3 Nonnen — hat schon so vielen Menschen geholfen.

Oxforder Kabeljau mit Speck

Zutaten: 1 Kabeljau ohne Kopf von etwa 1 kg Gewicht, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl, 200 g Butter, 50 g durchwachsener Speck. — Den Kabeljau gründlich waschen und schuppen, dann in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Ringsum mit Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen den Rost erhitzen, die Roststäbe mit Öl bepinseln, Fettauffangpfanne unterstellen. Die Fischstücke kräftig mit zerlassener Butter bestreichen und auf den Rost legen, der zuerst oben, dann in der Mitte des Bratrohres eingeschoben wird. Nach 20 Minuten Grillzeit die Fischstücke wenden, mit Butter bestreichen und während 8 bis 10 Minuten fertiggaren. Den Fisch auf heißer Platte zusammen mit Speckröllchen anrichten, mit zerlassener Butter übergießen. Die restliche Butter gesondert reichen. Zu dem köstlichen Fischgericht gibt es Salzkartoffeln und Salat.

Verpoorten

GRÖSSTE EIERLIKÖR PRODUKTION DER WELT

* Gemäß Vorschrift 13 frische Eigelb pro Liter

Ein Büschel Kräuter

Mit den zarten Frühlingskräutern kann man vielerlei pikante Gerichte bereiten. Sie lassen sich sowohl zu kalten wie auch zu warmen Speisen verwenden.

Auch die ersten Radieschen schneidet man zu netten Röschen oder in Scheiben. Sie sind als würzige Beigabe zu den Speisen immer willkommen, schmecken aber auch als Belag auf dem Butterbrot herrlich.

Pikantes Kräuterbrot

Für den Teig erwärmt man 500 g Mehl und gibt 20 g aufgelöste Hefe, etwas Salz, 50 g erwärmtes Fett, 1 Ei und die notwendige Milch dazu und verarbeitet alles zu einem festen Hefeteig. Den gut durchgekneteten Teig würzt man mit reichlich geriebener Zwiebel und gewiegtem Kümmel; wer es schätzt, kann auch noch etwas Curry oder Ingwer hinzufügen. Den Teig läßt man in gewohnter Weise gehen, dann gibt man ihn in eine gefettete Kastenform und läßt ihn nochmals gehen; dann wird er in der Röhre goldbraun gebacken. Das Brot läßt sich erst am nächsten Tag schön und glatt schneiden und ist dann auch von der Würze völlig durchzogen. — Dieses sehr gut schmeckende Hefebrot eignet sich, wenn

man Butter oder Schmelzkäse daraufstreicht, als Zugabe zu Bier wie auch als Unterlage für belegte Brötchen.

Frühlingsbrötchen

Scheiben von Vollkornbrot oder von vorstehendem Kräuterbrot bestreicht man mit Butter und belegt sie mit Eischeiben, darüber gibt man feine Scheiben von Radieschen und streut zuletzt etwas Salz und reichlich feingehackten Schnittlauch darauf.

Schnittlauchquark

500 g sämigen Quark schlägt man mit etwas weicher Butter und 2 Löffel saurer Sahne schaumig. Dann fügt man Salz, reichlich Schnittlauch und frische gehackte Kresse sowie 2 Löffel geriebenen Hartkäse darunter. Dieses Quarkgemisch richtet man auf einer Glasplatte gefällig an und gibt es, mit gehacktem Ei und Petersilie garniert, mit Pumpernickel, Knäcke- oder Vollkornbrot zu Tisch.

Kräutersahnesoße

Ein Stückchen Butter rührt man schaumig und fügt etwas dicke saure Sahne sowie Salz und einen Eßlöffel voll feingewiegter Kräuter darunter; besonders aromatisch schmecken Kerbel und Thymian hierzu. Die Soße schmeckt man noch mit Essig ab. Sie läßt sich ausgezeichnet zu kalten Platten, aber auch zum Würzen von Salaten verwenden.

Kräuterbombe

Das Originalrezept für diese Speise schreibt ½ l steife Schlagsahne vor; man kann diese aber sehr gut durch ½ l Vollmilch ersetzen, der 6 Blatt aufgelöste Gelatine beigemengt wurden. Man gibt etwas geriebenen Meerrettich oder geriebene Radieschen und einen Teller voll feingeschnittener Kräuter sowie ein wenig Salz darunter und schlägt die Masse, bis sie steif zu werden beginnt. Dann richtet man sie auf kleinen Glastellern an und umgibt sie mit Pumpernickelscheiben.

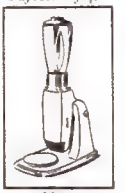
Und nun Rezepte für Kresse:

Kressepüree

Etwa 200 g gewiegte Kresse dämpft man mit einer feingehackten Zwiebel in

Gemüseschneider

Saftzentrifuge



Mixer

Das ist meine Küchenhilfe!

Die neue Alexanderwerk-Küchenmaschine ist aus dem Wunschtraum von Millionen Hausfrauen entstanden. Formschön und praktisch, dabei so solide gebaut, wie man es seit Jahrzehnten von Alexanderwerk-Erzeugnissen nicht anders kennt. Sie ist bequem und leicht in der Bedienung und trotz ihrer technischen Vollkommenheit so preiswert, daß Sie sich dieses Gerät auch leisten können. – Dürfen wir Ihnen einen Prospekt senden?

Standardausrüstung mit Rührwerk und Mixer nur DM 297,-

rührt
reibt
schneidet
schnitzelt
passiert
püriert
mahlt
mixt

Alexanderwerk
AKTIENGESELLSCHAFT · REMSCHEID

Thomas duetto

Eine Waschkombination
die viele sich wünschen

mit der leichten Bedienung

Vollendete Harmonie
Weiterer Waschkomfort
Gesteigerte Leistungskraft
Erhöhte Sicherheit

Thomas-Waschgeräte
sind Spitzenerzeugnisse

Zu beziehen durch den Fachhandel

Robert Thomas, Waschmaschinenfabrik, Neunkirchen / Kr. Siegen

TEPPICHE

Jetzt kaufen – dann prüfen später zahlen!

Erst in 4–6 Wochen, nachdem Sie unsere Ware geprüft haben, erfolgt die erste Ratenzahlung von DM 10,–. Nur so und mit unserer Rückvergütungsgarantie kaufen Sie völlig risikolos. Teppich-Kibek finanziert selbst jeden Ratenkredit bis zu 18 Monaten oder gibt hohen Barrabatt auf viele Teppiche. Sie können unsere unerreicht große Auswahl mit 13 Mustermappen, 700 Originalteppichproben und farbigen Abbildungen ganz unbeeinflußt prüfen und Preise vergleichen. Alle Markenteppiche verkaufen wir garantiert nur zu Mindestpreisen. Kein Vertreterbesuch.

4 Werbeangebote:

Echte Haarbrüssel-Teppiche, schwer und dicht gewebt, volle Größen: 250/350 cm DM 165.– 220/320 cm DM 114.–, 190/250 cm DM 87,90 67/225 cm nur DM 72,10

Sehr haltbare Boucle-Teppiche, mit festem Rücken, 240/335 cm DM 98.– 190/285 cm DM 65.–, 160/230 cm nur DM 46,00

100 % reine Kammwollteppiche ganz durchgewebt. Unter normalen Umständen gut 20 Jahre haltbar. Ein Teppich, der mehr wert ist als unser Preis. 300/415 cm DM 656.–, 250/365 cm DM 482.–, 200/315 cm DM 328.–, 170/255 cm nur DM 225,80

Durchgewebte schöne Perser-Velour-Teppiche, 315000 Florfäden pro qm, wundervoll weicher Flor, über 40000 Stück schon verkauft. Begeisterte Anerkennungen. 240/350 cm DM 181,60, 190/300 cm DM 122,50 160/240 cm nur DM 81,90

Riesenauswahl in Bettumrandungen, Läufern und Ausgewogene. Auch Kokos und Sisal. Vor jedem Teppichkauf sollte man unser Angebot prüfen. Hunderttausende schon waren begeistert. Bitte schreiben auch Sie gleich an das größte Teppichhaus der Welt. Bitte portofrei auf 5 Tage die große Kibek-Kollektion.

Auch Direktverkauf vom Lager Elmshorn
Osterfeld 19–20. Tel. 2340 u. 2250

Teppich-Kibek
Teppiche für wenig Geld - vom größten Teppichhaus der Welt!

Hausfach 211 D
ELMSHORN

wenig Butter an und gibt 2—3 Kochlöffel Mehl und ½ Tasse Milch dazu. Man würzt sehr pikant mit Zitronensaft und etwas Muskat und läßt das Püree gut quellen. Man richtet es erhaben auf einer Platte an. — Nun werden Weißbrotscheiben in etwas Milch getaucht, in verklopftem Ei und Bröseln gewendet und in Fett goldgelb ausgebacken. Man legt die Brotscheiben um das Kressepüree und gibt auf jedes Brötchen ein Kreuz von Speckstreifen.

Kartoffelsalat mit Kresse

Mit der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, noch heiß in Scheiben geschnitten und mit etwas Fleischbrühe übergossen. Dann gibt man eine Salatsoße aus Essig, Öl, Salz, etwas Zucker, feingeriebener Zwiebel und gehacktem Schnittlauch daran. Man mengt noch kleingeschnittene Essiggurken und würflig geschnittene Äpfel darunter. Man

läßt den Salat mindestens 1 Stunde ziehen, bevor man ihn serviert. Er wird noch mit Kresse umlegt, die man nach Belieben auch mit einer Salatsoße würzen kann, und mit Radieschenscheiben verziert. Obenauf gibt man eine Zitronenscheibe mit einem zu einem Röschen geschnittenen Radieschen.

GETRÄNK des Monats

Alkoholfreies Festtagsgetränk

Zutaten: 125 g Zucker, 1/2 l Wasser, je 1/8 l frisch ausgepreßten Orangen- und Zitronensaft, 1/8 l Kirschsaft, 1 kleine Flasche Mineralwasser (Sprudel), 3 Orangen.

Zucker mit Wasser 5 Minuten aufkochen und die ausgekühlte Flüssigkeit über die geschälten, in Scheiben geschnittenen Orangen gießen. Vorher Kerne und weiße Haut der Früchte gründlich entfernen, da das Getränk sonst bitter schmeckt. Zugedeckt 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Dann den Satz durch ein Sieb gießen, frisch ausgepreßten Orangen- und Zitronensaft zugeben, ebenso den Kirschsaft. Das Getränk sehr kalt stellen; kurz vor dem Auftragen das Mineralwasser (Sprudel) zugießen. Mit Strohhalmen zu Tisch bringen.

Kochen
ist Vatis Hobby

Die Zubereitung einer delikaten Überraschung macht in dem formschönen, „glänzenden" Mia-NEUZEIT-Geschirr besonderes Vergnügen.

Mia NEUZEIT

ein modernes Geschirr für moderne Menschen.

leicht, nichtrostend, unzerbrechlich, unempfindlich gegen Schlag oder Stoß, heizenergiesparend, hygienisch, vitaminerhaltend.

In guten Fachgeschäften erfahren Sie weitere interessante Einzelheiten über dieses **zweifarbig-glanzeloxierte** Aluminium-Geschirr. Wir senden Ihnen auch gern den vierfarbigen Sonderprospekt: „Kochen kann viel schöner sein".

ALUMINIUMWERKE GÖTTINGEN GMBH

Vom Braten, Grillen und Schmoren

Was muß jede Frau, die vor der Aufgabe steht, ein Mittagessen mit gebratenem oder geschmortem Fleisch zu bereiten, vom Braten, Grillen und Schmoren wissen?

Braten ist garen in heißem Fett. Das Fett erreicht beim Erhitzen höhere Temperaturen als Wasser. Legen wir Fleisch in heißes Fett, gerinnen die Eiweißstoffe des Fleisches schnell; es bildet sich eine Kruste. Außerdem entstehen wohlschmeckende und wohlriechende Röstprodukte, die appetit- und verdauungsanregend wirken. Zum Braten besonders geeignet ist saftreiches Fleisch mit zarter Faser.

Braten großer Fleischstücke in der Backröhre oder im Bratentopf: Wir können in der Backröhre oder auf dem Herd braten. In der Backröhre braten wir mehrpfündige Fleischstücke. Kleine Braten würden in der Backröhrenhitze zu stark austrocknen. Sie werden besser auf dem Herd in einem Topf gebraten.

Braten kleiner Fleischstücke in der Stielpfanne: Hierfür eignen sich Fleischstücke mit zarter Muskelfaser: Scheiben von Rinderfilet, Roastbeef, Scheiben von Kalbfleisch (am besten aus der Nuß) oder Schweinefleisch aus der Keule, Schweine- und Hammelkotelett, Leber, Bratwurst.

Fleischscheiben können paniert oder unpaniert gebraten werden. Durch das Panieren entsteht eine Schutzschicht, so daß kein Fleischsaft verlorengeht. Das Fleisch ist aber weniger bekömmlich, weil die Panade beim Braten Fett aufsaugt. Panieren heißt: das gesalzene Fleisch nacheinander in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelmehl wenden. Es geschieht kurz vor dem Braten, weil sonst die Panade weich wird, schlecht bräunt und sich beim Braten ablöst.

Das Bratfett muß siedend heiß sein, bevor wir die Fleischstücke hineinlegen, damit die Eiweißstoffe sofort gerinnen und kein Fleischsaft austritt. Wir braten die Fleischstücke von beiden Seiten braun. Soll das Fleisch innen rosig bleiben, so braten wir bei großer Hitze sehr schnell von beiden Seiten scharf an und servieren sofort. Beim Braten von Leber darf das Fett nicht zu heiß sein, weil die Leber sonst hart wird. Unpanierte Fleischstücke werden zweckmäßig erst nach dem

Bräunen gesalzen. Das Salz entzieht sonst dem Fleischstück Saft, erschwert das Bräunen und macht das Fleisch hart. Sollen Zwiebel- und Tomatenscheiben mitgebräunt werden, so geben wir sie nach dem Anbraten dazu.

Fleischscheiben, die nicht paniert sind, geben beim Braten etwas Fleischsaft ab. Nach dem Herausnehmen aus der Pfanne gießen wir etwas heißes Wasser in das Bratenfett, kochen kurz auf und verwenden den Bratensaft als Soße.

Wünschen wir eine gebundene Soße, fügen wir etwas angerührtes Mehl hinzu. Als Soße zu panierten Fleischstücken nehmen wir nur das Bratfett.

Unter Grillen versteht man ein Garmachen von Fleischgerichten bei starker Strahlhitze, die entweder von oben oder gleichzeitig von oben und unten auf das Grillgut einwirkt. Man benötigt dazu besondere Einrichtungen sowohl bei Gas- als auch bei elektrisch beheizten Geräten.

Bei Gasbratöfen ist ein Strahlplattengrill entweder unterhalb der Decke oder im Wärme- bzw. Abstellraum des Herdes eingebaut. Es gibt auch Spezialgrillgeräte. Die Gasflammen bringen ein Strahlgitter zum Glühen, und das Grillgut wird durch

Das neue Speisesalz

aus der Staatlichen Saline

In der blauen Packung ½kg 48 Pf

Mit Spuren-Elementen **für Ihre Gesundheit**

bleibt trocken und streufähig!

In allen Lebensmittel-Geschäften erhältlich

3 x Ihr Geschmack
im
Kaffee-Probier-Paket
Enthaltend je 1/4 Pfund:
DM
Nr. A Ausn. Angebot 2.10
Nr. C Das hohe „C" 2.35
Nr. 7 Mein Allerbester 2.75
Portofreie Nachnahme 7.20
Bei Nichtgefall. Rücknahme
COLOMBO-
Kaffee-Versand
, Hamburg-Rahlstedt
COLOMBO 25 JAHRE
GUTSCHEIN für portofreie Zusendung
Bei Tagesbeginn, am Tagesschluß, gibt Colombo-Kaffee Freude u. Genuß

Wer besser wohnen will
und jährliche Prämien bis zu 400 DM erhalten möchte, schließt sich unseren 500 000 Bausparern an. Verlangen Sie, am besten heute noch, unseren Bildprospekt 146 und lassen Sie sich auch über die zusätzlichen Hilfen nach dem neuen Wohnungsbaugesetz kostenlos beraten. Es lohnt sich.
BAUSPARKASSE
GdF Wüstenrot
gGmbH., Ludwigsburg/Württ.

Allerhand,
was in dem kostenlosen Photohelfer von der Welt größtem Photohaus drin steht. Er ist ein 270seitiges prächtiges Bilderbuch für große Leute. Darin sind auch wertvolle Ratschläge und auch all die guten Markenkameras, die PHOTO-PORST bei nur einem kleinen Fünftel Anzahlung, Rest in 10 Monatsraten, bietet. Ihr Exemplar liegt bereit. Ein Postkärtchen genügt an
DER PHOTO-PORST
Abt. A 51
Nürnberg

Die Hausfrau muß heute rechnen!
100 Eier, die Sie jetzt etwa 10 Pfennig billiger einkaufen als im Winter und einlegen, sparen Ihnen rd. 10 Mark. Es lohnt sich, Eier einzulegen mit
GARANTOL

unmittelbare Bestrahlung gebraten oder überbacken.

Beim Elektrogrill wird die starke Strahlhitze meistens durch glühende Heizstäbe erzielt. Bei einigen Geräten wird durch intensive Einwirkung infraroter Strahlen die Zubereitungszeit noch erheblich verkürzt.

Beim Grillen gerinnen die Eiweißstoffe im Fleisch sehr schnell, die Poren schließen sich im Nu, und die Oberfläche bräunt. Im Innern bleibt das Fleisch saftig, die Nährstoffe bleiben erhalten.

Für das Grillen geeignet sind gut abgehangene Filetstücke vom Rind, Schweine- oder Kalbsschnitzel oder Koteletts, Leber, Bratwürste. Die Fleischstücke können mit Fett bestrichen werden. Aber auch ohne Fett werden sie zart und saftig. Dünne Filetscheiben werden auf jeder Seite drei Minuten gegrillt, dicke Fleischscheiben fünf bis sechs Minuten. Erst nach dem Grillen wird gesalzen.

Auch Fisch, im ganzen oder als Filet, ist zum Grillen geeignet.

Toastscheiben mit pikanten Auflagen können ebenfalls unter dem Grill überbacken werden.

Beim Schmoren wird das Fleisch angebraten und nach Zugabe von kochender Flüssigkeit in geschlossenem Topf gar gemacht. Es schmeckt kräftiger als gekochtes, weil sich beim Braten eine Kruste bildet, die das Ausziehen der Geschmacksstoffe verhindert und zugleich wohlschmeckende Röstprodukte entwickelt.

Fleisch mit derber Faser, wie Rindfleisch, außer Roastbeef und Filet, wird beim Schmoren besser gar als beim Braten.

Fleisch soll allgemein nicht geklopft werden, weil dabei die Fleischfasern verletzt werden und Fleischsaft verlorengeht. Grobfaseriges Rindfleisch bildet eine Ausnahme. Es wird geklopft schneller gar. Man kann es auch einige Tage vor dem Schmoren in eine Beize legen (Buttermilch oder Essigwasser).

Früher wurde mageres Schmorfleisch gespickt. Heute vermeidet man das Spikken, weil das Fleisch durch das Einstechen Saft verliert.

Man verwendet zum Schmoren einen Topf aus gutem Material, der die starke Hitze beim Anbraten aushält. Am besten sind sogenannte Schmortöpfe, meistens aus Silitstahl.

Erdal –

und keine andere!

Seit Jahren ist Erdal die meistgekaufte Schuhcreme. Und das hat seine Gründe: Erdal ist so gut, wie eine Schuhcreme überhaupt sein kann. Erdal gibt ohne Mühe strahlenden Hochglanz. Erdal pflegt das Leder und schützt es gegen Nässe. Mit einer Dose Erdal kommt man lange aus - hauchdünn auftragen genügt! Und Sie wissen ja: Erdal kostet nur 45 Pfg ein Preis, der nicht geflüstert werden muß!

Verlangen Sie stets Erdal in der schließfesten Dose mit dem bekannten Rotfrosch.

Erdal – einfach glänzend

Zum Sonntagnachmittagskaffee

haben wir Gäste eingeladen. Dazu wird das Gebäck bereits am Samstag bereitet, damit die Hausfrau am Sonntag nicht überlastet ist. Der Kaffeetisch erhält natürlich einen entsprechenden Blumenschmuck.

Sahnetorte (Abb. 1)

Es werden gebraucht: 300 g Mehl, 300 g Butter (Margarine), 1 Ei, knapp 1/8 l Wasser, Salz; außerdem zum Belag: 3/4 l Sahne, 2 Löffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Blatt weiße und 1 Blatt rote Gelatine, außerdem 200 g Kirschmarmelade und Dragee-Ostereier oder sonstige Dragees.

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Blätterteig herstellen, wie er in Heft 5/1957 ausführlich beschrieben wurde. Den Teig 30 Minuten kalt stellen, dann reichlich messerrückendick auswellen und zwei Tortenböden von gleicher Größe ausschneiden. Springformen mit Wasser benetzen, Teig einlegen und bei starker Hitze 10 bis 12 Minuten backen. Die gebackenen Tortenböden kalt stellen. Inzwischen die Sahne schlagen, die in wenig heißem Wasser eingeweichte, dann ausgekühlte Gelatine zugeben, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Auf eine Tortenplatte den einen gebackenen Kuchenboden legen und dick mit Kirschmarmelade bestreichen, die Schlagsahne darübergeben. Etwas von der Sahne für die Garnierung beiseite stellen. Die Sahne glattstreichen und den zweiten Tortenboden — untere Seite nach oben — auflegen. Mit Sahne garnieren und Dragee-Ostereier oder andere Verzierungen aufdrücken. — Am folgenden Tage ist die Torte leicht in Stücke zu schneiden.

Osterfladen (Abb. 2)

Zutaten zum Teig: 250 g Mehl, 250 g Quark, 125 g Butter oder Margarine,

Nicht ganz billig in der Herstellung, aber sehr ausgiebig ist die Sahnetorte

Sehr lecker sehen die goldgelb gebackenen Osterfladen aus

Nicht nur Kinder, auch Erwachsene erfreuen sich an der lustig garnierten Schwarzbrot-Torte

1/4 Päckchen Backpulver, Salz; Zutaten zum Belag: 375 g Sahnequark, 20 g Butter, 35 g Zucker, 1 Ei, 10 g Gustin oder Mondamin, 1 Eßlöffel voll Korinthen, 1 Prise Salz, eventuell Rum oder gestoßener Zimt; zum Bestreichen 1 Eigelb. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den durch ein Sieb gestrichenen trockenen Quark, Salz und das in Stücke zerpflückte Fett in die Vertiefung geben, mit Mehl bedecken, mit einem Messer die Zutaten durcheinanderhacken. Rasch mit kalten Händen den Teig verarbeiten, bis er glatt und geschmeidig ist. Über Nacht kalt stellen. Am folgenden Tag auf leicht bemehltem Brett den Teig ausrollen, dreiteilig zusammenschlagen (wie den echten Blätterteig), dasselbe nochmals wiederholen. Drei Stunden kalt stellen, zweimal ausrollen und zusammenschlagen. Nach 30 Minuten Ruhezeit den Teig 1/2 cm dick auswellen, runde Platten von 12 cm Durchmesser ausrädeln und ringsum 2 cm tiefe Einschnitte im Teig ausführen. Die Zutaten zum Belag zu glatter Masse verrühren, in die Mitte der Platten von der Quarkfülle geben, den Teigrand nach innen umlegen und mit Eigelb bestreichen, dabei darauf achten, daß das Ei nicht herunterläuft, weil der Teig an diesen Stellen nicht aufgehen würde. Die Fladen bei starker Hitze 15 bis 18 Minuten backen. — Die Osterfladen am Tage des Verzehrs nochmals kurze Zeit in die heiße Ofenröhre schieben, damit der Teig knusprig wird.

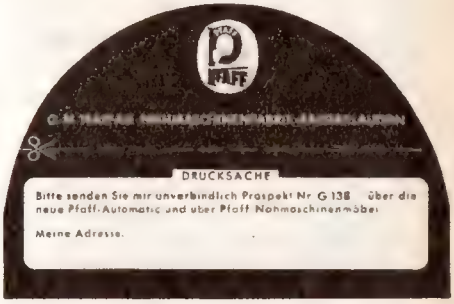
Schwarzbrottorte *(Abb. 3)*

Zutaten: 200 g altbackenes Schwarzbrot, 200 g Mehl, 4 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 150 g Zucker, 1/2 Zitrone, 50 g Nüsse, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise gestoßener Zimt, 1 Eßlöffel Kakaopulver, 1 Päckchen Backpulver, 3 Eßlöffel Weiß- oder Rotwein, Kaffee oder Milch, 50 g Rosinen, 30 g Zitronat; Dragee-Eier oder andere Verzierungen zum Belegen, Aprikosenmarmelade zum Bestreichen und gehackte Mandeln zum Bewerfen des Tortenrandes.

Eigelb mit Wasser, Zucker, Saft und Schale der halben Zitrone dickschaumig schlagen, die gehackten Nüsse, Gewürze, Kakaopulver zugeben, ebenfalls löffelweise das eingeweichte, fest ausgedrückte

Die kleine Leidenschaft -

schneidern auf der Pfaff-Nähmaschine!
Der Fortschritt der Technik
hat aus Großmutters „Tretmühle"
ein modernes Haushaltgerät geschaffen.
Es macht das Nähen zuhause zum reizvollen
und doch so praktischen Zeitvertreib.
Das Vergnügen, sich einen Stoff auszusuchen,
die Begeisterung für einen Schnitt,
die Freude an jedem neuen Kleid - das alles
gewinnen Sie durch Selbstschneidern
mit der Pfaff-Nähmaschine.



Perlonteppiche -
Neu für Deutschland!
Als erstes und einziges Versandhaus bieten wir Ihnen diesen
haltbaren Persermusterteppich.
Verlangen Sie sofort unsere große Musterkollektion kostenlos zur Ansicht
München 23, Fach 50/h
Münchner TEPPICH Versand

Ein freier Kopf

dank Melabon! Kopfweh, Zahnschmerz schwinden schnell durch das sicher wirkende Melabon, das nicht einfach betäubt, sondern die Schmerzursachen energisch und direkt bekämpft. Darum der anhaltende Erfolg – auch bei Rheuma- und Frauenschmerzen. Packung 85 Pfennig in Apotheken.

Melabon

Gratisprobe vermittelt gern Dr. Rentschler & Co. Laupheim

10 WOCHENRATEN zu 0.99

Preisschlager! Zellw.-Musseline, 4-Bahnenrock, blau- und schwarz-weiß, Gr. 48–52 DM 10,90; Gr. 42–46 **nur DM 9,90**

Osterangebot gratis

Garantie auf alle Waren. Rückgaberecht. Einzel-Aufträge gegen Nachnahme. Belieferung von Bestellergruppen auf Wochenraten.

VERSANDHAUS
Nordland ABT. Z 171
OSNABRÜCK

„Das suche ich!"
sagen die Leser. Die RELY-Kleiderkiste ist die ideale Mottenkiste und ersetzt zweiten Kleiderschrank. Überall unterzubringen. Aus Sperrholz mit Metallrahmen, 60x55/140 cm, **nur 69.50 DM**
Verlangen Sie ausführlichen Prospekt mit Abbildungen.
Rexroth-Lynen Abt. 56
(16) Michelstadt

und zerkrümelte Brot, das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl, 3 Eßlöffel Flüssigkeit (nach Wahl) zugeben, die gewaschenen Rosinen und das gewiegte Zitronat untermengen, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiß unterziehen. In gefetteter, mit Semmelbröseln ausgestäubter Springform den Kuchenteig bei Mittelhitze etwa 60 Minuten backen. Die Torte noch heiß mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den Tortenrand mit Mandeln bewerfen. Zuletzt Ostereier oder andere Verzierungen auflegen.

Kaiserbrot (Abb. 4)

Zutaten: 4 ganze Eier, 250 g Mandeln, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Rosinen, 1 Eßlöffel Rum, abgeriebene Schale einer Zitrone oder Vanillezucker. — 4 ganze Eier und 250 g Zucker ½ Stunde (im Mixer 2 Minuten!) rühren. Die gewaschenen Rosinen mit 1 Eßlöffel Rum einweichen, die Mandeln brühen und schälen, nicht klein machen, sondern ganz lassen, nun zur Eier-Zucker-Masse geben, ebenso Vanillezucker oder Zitronenschale und 250 g mit etwas Backpulver versiebtes Mehl und alles gut vermengen. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei mäßiger Hitze 1—1¼ Stunde backen.

Das gut gelungene Kaiserbrot

Ein feines DESSERT

Berner Dessertstücke

Zutaten: je 100 g Mandeln und Haselnußkerne, 50 g zerlassene Butter, 50 g gehackte Ananas, 4 Eigelb, 125 g Zucker, 1 Prise Salz; zum Guß: 150 g Puderzucker, 1½ Eßlöffel Himbeersaft; zum Belegen: Mandeln, Belegkirschen. — Mandeln und Haselnußkerne durch die Mandelmühle drehen. Alle Zutaten gut verrühren, eine kleine Kastenkuchenform mit gebuttertem Pergamentpapier auslegen, die Masse einfüllen und bei 200 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen, möglichst ohne Oberhitze. Gegebenenfalls den Kuchen mit gefettetem Pergamentpapier bedecken, damit er nicht zu dunkel wird. Den Kuchen zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen und Papier abziehen. Nach dem Erkalten den Kuchen in 3 cm große Vierecke schneiden, diese mit Zuckerguß bestreichen, mit Mandeln und Kirschen garnieren. — Für den Guß Puderzucker sieben und mit dem heißen Himbeersaft zu glatter Masse verrühren. Aufnahme: Dr. Tautenhahn, Stuttgart

Modelle, nur für Sie geschaffen

Kleider, Jacken und Kostüme, die es nur einmal gibt — flotte Pullover, Schals und auch Handschuhe, die nur Sie allein tragen — nicht wahr, das wäre doch ideal?
Mit Leichtigkeit können Sie das alles selbst schaffen: Der Knittax-Handstrickapparat zaubert Ihnen jedes Kleidungsstück wie Sie es wünschen, aus jedem Material, in jedem Muster.
Außerdem gibt Ihnen das Knittax-Strickatelier im Knittax-Magazin Monat für Monat neue Modell-Anregungen, natürlich mit genauer Arbeitsanleitung.
Sie können sich beneidenswert gut anziehen und dabei noch Geld sparen. Lassen Sie sich einmal über die tausend praktischen Möglichkeiten informieren, die ein Knittax Ihnen bietet. Eine Postkarte genügt.

Karl Steinhof,
Apparatefabrik, Abt. 90
Berlin-Reinickendorf 1

Knittax

WARENKUNDE

Salz, das älteste aller Gewürze

Das Salz, das wir heutzutage im Haushalt verwenden, ist das älteste aller Gewürze und hat z. B. in Bayern eine fast zweitausendjährige Tradition. An den Rändern des Reichenhaller Talkessels entdeckten vermutlich schon im 12. Jahrhundert v. Chr. illyrische Kelten die ersten Salzquellen und machten sich diese nutzbar. Dann kamen die Römer und trieben einen schwunghaften Handel mit Salz, und schließlich waren es später die bajuwarischen Herzöge (der Agilolfinger Herzog Theodor), die dem Bischof Rupert den Hauptanteil der Reichenhaller Solequellen und Sudstätten schenkten.

Der tägliche Bedarf des Menschen an Salz beträgt drei bis fünf Gramm. Ohne Salz können wir nicht leben, das hat nicht nur die Wissenschaft bewiesen, sondern der Mensch empfindet es selbst, wenn er durch ein Leiden gezwungen ist, seinen Salzverbrauch einzuschränken. Da der Organismus Salze nicht selbst bilden kann und durch Harn und Schweiß immer wieder Salze aus dem Körper ausgeschieden werden, müssen wir zum Kochsalz greifen, um dem Körper den entsprechenden Nachschub zuzuführen, den der menschliche Organismus benötigt. Die moderne Forschung konnte jedoch nachweisen, daß nicht nur das Kochsalz allein zur Erhaltung der Lebensfunktionen notwendig ist, sondern auch eine Reihe von Mineralsalzen und Spurenelementen, über deren Lebensnotwendigkeit heute kein Zweifel mehr bestehen kann. Unter Spurenelementen versteht man unter anderen Eisen, Kupfer, Kobalt und Mangan. Den Namen „Spurenelemente" erhielten sie, weil sie im Körper wie auch in der normalen Kost nur in Spuren vorkommen. Bei normaler Ernährung führen wir diese Stoffe dem Organismus mit unseren Speisen zu. Eine genaue Untersuchung hat aber ergeben, daß durch harte körperliche Arbeit oder sportliche Betätigung eine erhöhte Schweißabgabe erfolgt, durch die große Mengen an Kochsalz sowie anderen Mineralstoffen und Spurenelementen ausgeschieden werden. Auch unsachgemäße Ernährung kann zu einem Mangel an Mineralstoffen und Spurenelementen führen und damit Störungen im normalen Stoffwechselablauf bedingen.

Es ist daher zu begrüßen, daß die Staatliche Saline Bad Reichenhall, die schon lange auch ein Jodsalz zur Kropfbekämpfung herausbringt, nun ein Spezialsalz entwickelt hat, das neben dem natürlichen Würzstoff Salz eine Kombination aus Mineralstoffen und Spurenelementen enthält.

Wenn auch die Wissenschaft in der Frage der Mineralstoffe und Spurenelemente im menschlichen Organismus am Beginn einer Erkenntnis steht, die man mit den Erkenntnissen in bezug auf die Vitamine vor dreißig Jahren vergleichen kann, so weiß man doch schon heute, daß Mangelschäden entstehen können, wenn dem menschlichen Organismus diese Stoffe, die zur Umsetzung der Körpersubstanzen unbedingt erforderlich sind, nicht in ausreichendem Maße zugeführt werden.

Ihr Teint kann schön sein...

Pickel, Mitesser, vorzeitige Altersfältchen beseitigt massierendes, hautschonendes Waschen mit

Aok Seesand Mandelkleie

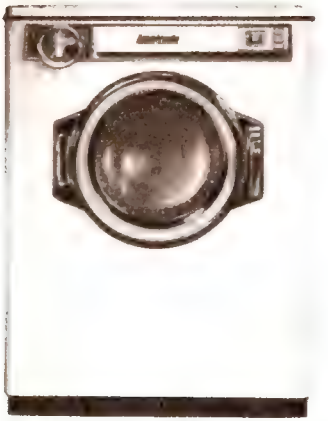
Dieses seit Jahrzehnten bewährte Hautpflegemittel gibt es jetzt auch bequem in der Tube als ***Aok Waschcreme Seesand Mandelkleie.*** *Kostenlose 5-Tage-Kur gegen Einsendung von 30 Pfg. für Versandspesen von Aok Exterikultur Abt. P 1 Bad Münster a/Stein*

Schöner durch Aok Natur-Kosmetik mit

Aok WASCHCREME

SEESAND-MANDELKLEIE

So erleichtern wir den Kauf:



Anzahlungssumme
Diese Summe kann auch angespart werden

Rest in 12 Monaten
ohne Aufschläge

Ist Ihnen schon bekannt, daß Sie eine CONSTRUCTA, Deutschlands meistgekaufte vollautomatische Waschmaschine, zu ganz besonders günstigen, werkseigenen Finanzierungsbedingungen kaufen können?

Schon bei Zahlung von etwa 1000 DM (entweder in einer Summe oder in beliebigen Monatsraten) kommen Sie in den sofortigen Besitz des CONSTRUCTA-Modells K 3. Der Rest wird in 12 Raten zu monatlich etwa 60 Mark aufgeteilt. **Alle Raten,** und das ist das entscheidende, **sind frei von jeglichen Aufschlägen.**

Bitte fragen Sie Ihren Fachhändler. Er wird Ihnen die CONSTRUCTA vorführen und Sie über alle Einzelheiten unterrichten.

Vielleicht gehören auch Sie schon bald zu den beneidenswerten Familien, die voller Stolz sagen:

Jetzt leben wir besser, wir haben eine

Constructa

Verlangen Sie unverbindlich KatalogAE vom
CONSTRUCTA-Werk Düsseldorf-Oberkassel
Maschinenfabrik Peter Pfennigsberg GmbH.

Hazel FINDET EINE FREUNDIN

Der kleine Wanderzirkus „Belmonte" war in diesem Jahr vom Pech verfolgt. Erst waren ein paar Pferde eingegangen, weil sie naß gewordenes Futter gefressen hatten. Und jetzt lag die Elefantenkuh Jenny tot im Stall.

„Herzschlag", stellte der Tierarzt fest. Wie alt Jenny eigentlich geworden war, wußte niemand so genau. Der Besitzer des Zirkus „Belmonte" hatte das Tier zusammen mit dem zweiten Elefanten Hazel auf einer Versteigerung gekauft. Sie waren unzertrennlich. Sie standen im Stall immer dicht nebeneinander, tasteten einander mit dem Rüssel ab, rieben die graue, lederne Haut aneinander. Führte man Jenny aus dem Stall, folgte Hazel selbstverständlich nach, und sie trompetete zornig, wenn sie Jenny aus den Augen verlor. Und nun war die Stallgefährtin tot. Hazel wiegte ihren großen Körper unaufhörlich hin und her. Instinktiv fühlte der Elefant, daß irgend etwas mit seiner Stallgefährtin geschehen war.

Nur mit der allergrößten Mühe war es gelungen, Hazel aus dem Stall herauszubringen, damit man Jenny fortschaffen konnte.

„Passen Sie auf, daß Ihnen der andere Elefant nicht auch eingeht", sagte der Tierarzt, „die beiden sind so aneinander gewöhnt. Wir haben schon Fälle erlebt, wo ein Elefant, der den Kameraden verlor, verhungert ist."

Und wirklich, Hazel trat in den Hungerstreik. Ruhelos wiegte sie ihren Körper hin und her, tastend suchte der Rüssel immer wieder über die Stelle, wo Jenny früher gewesen war. Man gab ihr einen anderen Stall — es nützte nichts. Man versuchte einen jungen Elefantenbullen, der gekauft worden war, neben Hazel unterzubringen. Sie knuffte das Tier fort und schlug mit dem Rüssel nach ihm.

„Sie geht uns ein", sagte der Wärter verzweifelt, „sie frißt nicht. Sie ist direkt bösartig geworden. Wenn das so weitergeht, müssen wir sie erschießen."

Einige Wochen vorher hatte nun in einer Ecke des Pferdestalles eine Katze Junge geworfen. Es war eine ganz einfache Hauskatze. Wem sie gehörte, wußte niemand. Sie wurde geduldet, weil sie Mäuse fing. Aber ihre sieben Jungen wollte man nicht haben. Und so wurden sie der Hauskatze eines Tages weggenommen. Als sie von einer Mäusejagd zurückkam, waren die kleinen Kätzchen verschwunden.

Die Katzenmutter begann zu suchen. Sie lockte mit leisen, klagenden Tönen. Sie kroch unter Balken, kletterte an Kisten hoch und jagte hinter irgendwelchen Schatten her. Dabei war die graue Katze in den Stall geraten, wo Hazel stand. Sie sprang mit einem eleganten, lautlosen Satz auf die Futterraufe mit dem duftenden Heu. Dort blieb sie sitzen. Ihre bernsteingelben Augen waren auf Hazel gerichtet. Auch die Elefantenkuh blickte die Katze aufmerksam an. Zum erstenmal, seit ihre Stallgefährtin Jenny gestorben war, hatte sie überhaupt für irgend etwas Interesse. Ihr Rüssel tastete zu der Katze hin. Mit einem geschmeidigen Satz sprang die Katze über den Rüssel hinweg und kauerte sich nieder, lauernd, aber keineswegs unfreundlich. Ihr Spieltrieb war geweckt. Die graue Rüsselspitze erinnerte sie wahrscheinlich irgendwie an eine Maus.

Plötzlich schlang sich Hazels Rüssel um den Katzenleib. Es ging mit der gleichen Schnelligkeit vor sich, wie sich der Leib einer Riesenschlange um das Opfer ringelt. Aber Hazel schaukelte die Katze nur hin und her und ließ sie dann unendlich vorsichtig ins Stroh fallen.

Einen Moment lang krümmte sich die Katze zusammen, schüttelte sich. Dann sprang sie wieder auf die Futterraufe hinauf — und das Spiel wiederholte sich. „Unser Elefant hat eine Freundin gefunden", sagte der Wärter lachend. Es war die seltsamste Tierfreundschaft, die man jemals im Zirkus „Belmonte" beobachtet hatte. Hazel tat nun

auch wieder willig ihre Arbeit — vorausgesetzt, daß sich die kleine graue Katze irgendwo in der Nähe aufhielt.

Es kam die Zeit, wo die graue Katze wieder auf Abenteuer ging. Zerzaust und erschöpft, aber selig schnurrend fand sie sich dann wieder bei Hazel nach ihrem nächtlichen Streifzug ein, kuschelte sich in der Futterraufe zurecht und ließ sich von der Elefantenkuh sorgsam mit Heu zudecken.

Eines Tages geschah nun folgendes: In der Tür des Stalles, die offen stand, weil der Wärter eben gemistet hatte und unterwegs war, um neues Stroh zu holen, erschien der Feind der Katze, ein gelber Boxer mit breiter Brust.

Der Hund lief sonst niemals frei in den Ställen herum. Wer ihn losgemacht hatte, ist nie festgestellt worden.

Hazel schaukelte auf ihren dicken Beinen hin und her. Ob sie irgend etwas von der Gefahr ahnte, in der ihre kleine Freundin schwebte, ist schwer zu sagen. Die Elefantenkuh war mit dem rechten Vorderbein mit einer schweren Kette an den Boden gefesselt. Sie stand mit dem breiten Hinterteil zur Tür.

Die Katze ging langsam rückwärts, den Rücken gekrümmt. Einen Moment lang zögerte der Hund. Er legte sich nieder, duckte sich, den Kopf auf die Vorderpfoten gelegt. Er lag regungslos, nur die braunen Augen folgten der Katze.

Hazel, die Elefantenkuh, wollte spielen. Ihr Rüssel griff um den Leib der Katze, schaukelte sie hin und her. Zum erstenmal ging die Katze nicht auf das Spiel ein. Sie wußte ja, in welcher Gefahr sie schwebte. In der Tür lauerte der Todfeind. Sie drehte und wand sich, wollte sich von Hazels Griff losmachen. Vielleicht kam es daher, daß Hazel die Katze spielerisch zu Boden warf, anstatt sie wie sonst vorsichtig hinzusetzen. Dadurch rollte die Katze über den Boden, rollte in die Nähe der Tür. Und da war es geschehen. Der Boxer sprang zu und packte die Katze am Nackenfell. Sie schrie wie ein kleines Kind.

Wie ein Dampfhammer sauste in diesem Moment der graue Rüssel auf den Rücken des Hundes nieder. Mit einem Ruck hatte Hazel den Eisenpflock, an den sie gefesselt war, aus dem Boden gerissen, und die dicken Beine zerstampften den Todfeind ihrer kleinen Freundin.

Als der Wärter herbeigelaufen kam, war alles vorüber. Die graue Katze kauerte, an allen Gliedern zitternd, auf ihrem Platz in der Futterraufe. Sie leckte das Blut, das von einer Wunde heruntertropfte. Hazels Rüssel tastete ununterbrochen über das silbergraue Fell der Katze.

Der Direktor des Zirkus „Belmonte" schimpfte. „Mein Boxer war ein Rassehund. Er war tausendmal mehr wert als die ordinäre Hauskatze ..."

Der Elefantenwärter schob die Mütze in den Nacken: „Ich glaube nicht, daß der Hund mehr wert ist als unsere Hazel; denn diesmal hätte sie es nicht überlebt, wenn man ihr noch einmal den Stallgefährten genommen hätte."

Die einfache Hauskatze begann leise zu schnurren, und die Elefantenkuh Hazel füllte sich zufrieden den Bauch mit duftendem Heu.

Unsere Reportage

Der Schneckenkönig von Deutschland

Eine Verkettung von Zufällen gab den Anlaß, daß Robert Stein zum „Schnekkenkönig von Deutschland" wurde. Er verlor durch die neuen Grenzziehungen seinen gesamten Besitz und landete eines Tages nach langer Flucht in der kleinen Stadt Lauingen, einem an der Donau gelegenen Städtchen. Robert Stein, der völlig mittellos war, paßte sich den Umständen an. In den Wäldern der Umgebung sammelte er Pilze, die er verkaufte, so daß er kärglich sein Leben fristen konnte. Als er eines Tages wieder durch die Waldungen streifte, kam er auf eine feuchte Lichtung, die voller Weinbergschnecken war; und da durchzuckte ihn eine Erinnerung: »Wie war doch damals die Sache mit Duval?«

Als Robert Stein noch Herr über seine großen Werke war, wurden ihm während des Krieges französische Gefangene als Arbeiter zugeteilt. Er sprach ab und zu mit ihnen und versuchte, ihr Los zu erleichtern, soweit ihm dies unter den ge-

Bei Kopfschmerzen

Zahn- und Rheumaschmerzen, in den kritischen Tagen der Frau, bei Ermüdungserscheinungen sowie nach übermäßigem Alkoholgenuß hilft Temagin schnell und zuverlässig. Es wirkt langanhaltend, lindert den Schmerz u. erneuert die Spannkraft. Temagin ist gut verträglich.

Temagin

In allen Apotheken
10 Tabletten DM 0.95
20 Tabletten DM 1.70

11.9

gebenen Verhältnissen möglich war. Einer der Kriegsgefangenen, Charles Duval, bat ihn eines Tages im Namen seiner Kameraden, ob sich die Franzosen kleine Gärten auf dem Brachgelände anlegen dürften. Robert Stein gab ohne weiteres seine Zustimmung. Doch als er eines Tages die mit wildwucherndem Löwenzahn bedeckten Gärten sah, in denen es von Weinbergschnecken nur so wimmelte, war er doch erstaunt und fragte Duval, was das bedeute. „Das sein Delikateß, Chef!" war die mit verschmitztem Lächeln gegebene Antwort, und Robert Stein mußte einen geradebrechten langen Vortrag über die Kunst des Schneckenzüchtens, ihrer Verarbeitung und ihres Ansehens als Feinschmeckergericht über sich ergehen lassen. „Aber in Frankreich sie sein sehr teuer, Chef! . . ." Noch heute erinnerte sich Robert Stein an diese Worte. An diesem Tage sammelte er zum erstenmal nicht Pilze, sondern brachte seine Tasche mit Schnecken gefüllt heim. Zu Hause machte er ein Paket, adressierte es an Monsieur Charles Duval, Paris, von dem er wußte, daß er längst wieder seinen alten Beruf als Koch in einem

Ahaa..auch UHU-*Line!*

denkt sich ein Jeder, dem die reizvolle Ladenfrische neuer Wasche und Kleidung begegnet. Immer neu gekleidet zu sein - dieses beglückende Gefühl schenkt uns eben UHU-*Line*. Auch die Schürze und der Arbeitskittel haben ihren Reiz, wenn sie adrett und glatt am Körper sitzen. Und sie tun es - auch nach vielen Waschen - genau wie neu. Das macht UHU-*Line*, diese meistbegehrte Waschesteife.

UHU-*Line* steift elastisch, wirkt gleichzeitig schmutzabweisend und hält deshalb Wäsche und Kleidungsstücke länger am Leben. UHU-*Line* erleichtert das Bügeln, macht weiße Wäsche noch weißer und bunte noch leuchtender. Eine Behandlung mit UHU-*Line* überdauert mehrere Waschen und erhalt

Jetzt auch in der praktischen Plastikflasche für DM 1,– oder DM 1,60

. . . die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche.

Neu: die Haushalttube im Großformat für DM 1,60 Normaltube für DM 1,–; beide Tuben mit neuem Steckverschluß, der nicht festklebt.
Behandlungsvorschrift für Petticoats
La 423 in der Gebrauchsanweisung

Alle, die von früh bis spät auf den Beinen sein müssen, sollten Fußstützen aus PLEXIDUR tragen. Diese sind federleicht, elastisch, sehr haltbar, gut abwaschbar, angenehm glatt und schonen Ihre feinen Strumpfe. Orthopädie-Fachgeschäfte geben Ihnen gern Auskunft. Auch Ihre Füße fühlen sich wohler

MIT FUSS-STÜTZEN AUS

Plexidur

Sommersprossen

Mitesser, Pickel, Nasenröte, Hautflecke werden jetzt sofort mühelos mit

l'orient-Hautschnee

radikal und so restlos beseitigt, daß sich der verdorbene Teint schon über Nacht auffallend verschönert. Eine neue reine Gesichtshaut - selbst in hartnäckigen Fällen - beweisen unzählige begeisterte Dankschreiben. Kur DM 10.20, verstärkt DM 12.80, Kleinpckg. DM 6.75. Prospekte gratis

l'orient-cosmetic Abt. R 411
Wuppertal-Vohwinkel · Postfach 509

Mona

der direkte PERLON-Strumpf

* direkt – weil nur ab Fabrik!
100.000 Frauen lassen sich aus gutem Grund ihre STRÜMPFE schicken. Warum, sagt Ihnen der reichillustr. Katalog – Anfragen an Abt. N

MONA

MONA KARLSRUHE

Schmerzhaftes Rheuma, Ischias, Neuralgien, Kreuzschmerzen, Muskel- und Gelenkschmerzen werden durch das hochwertige Spezialmittel ROMIGAL-Tabletten selbst in hartnäckigen Fällen erfolgreich bekämpft. ROMIGAL ist ein kombiniertes Heilmittel, greift daher Ihre quälenden Beschwerden gleichzeitig von mehreren Richtungen her wirksam an. Harnsäurelösend!

Packungen zu DM 1.45 und 3.60 in allen Apotheken

Feinschmeckerlokal ausübte. Und postwendend kam Antwort, die Schnecken wären prachtvoll gewesen, hätten den Gästen königlich geschmeckt, und Monsieur Stein solle nur recht oft wieder Weinbergschnecken nach Paris schicken. Robert Stein ließ sich das nicht zweimal sagen. Seine Schneckenpakete gingen von Lauingen nach Paris, und aus der Stadt an der Seine kam Geld dafür, anfangs wenig, dann mehr und immer mehr. Robert Stein hatte längst ein Spezialstudium aufgenommen: Er studierte die Schnecken und las sämtliche für ihn erreichbare Fachliteratur.

Dann begann er, auf eigenem kleinem Pachtland an der Donau seine Schneckenfarm aufzubauen. Feucht mußte es sein, und dichtbelaubte Bäume mußten Kühle und Schatten geben, so wollten es seine Zöglinge, die Schnecken, deren Zahl erst in die Tausende, dann in die Hunderttausende und dann in die Millionen ging. Robert Stein konnte die Arbeit längst nicht mehr allein schaffen. Männer und Frauen aus dem nahen Lauingen arbeiteten gerne bei ihm, stapften in Gummistiefeln zwischen den Drahtgehegen auf dem feuchten Waldboden herum und lasen etwaige tote Schnecken heraus, die sofort entfernt werden müssen, da die Schnecke Verwesungsgeruch nicht erträgt. Topinambur wurde angepflanzt, eine seltene, hochstengelige Pflanze, die für die Schnecken eine Delikatesse ist. Man suchte täglich die Baumstämme ab, an denen die Schnecken gern hochsteigen, um die fetten, versandfähigen Tiere abzusondern und in Kästen zu verpacken.

Robert Stein vergrößerte sein Unternehmen immer mehr. Bald besaß er große Pachtlandstrecken entlang der Donau, Hunderte Männer und Frauen waren in seinem Betrieb beschäftigt, und viele Tausende sammelten im ganzen Bundesgebiet für ihn Schnecken und sandten sie an die ihnen aufgegebenen Adressen zur Weiterleitung an den Verbraucher. Hatten im Jahre 1950 die Schneckenlieferungen nach Frankreich, Belgien und der Schweiz einen Betrag von über 200 000 DM ausgemacht, so waren es drei Jahre später schon fast eine Million, und Robert Stein gilt heute als der „Schnekkenkönig des Bundesgebiets" und zählt zu den größten Schneckenfarmbesitzern der Welt.

Überall und immer wieder:

es geht nichts über eine **Miele**

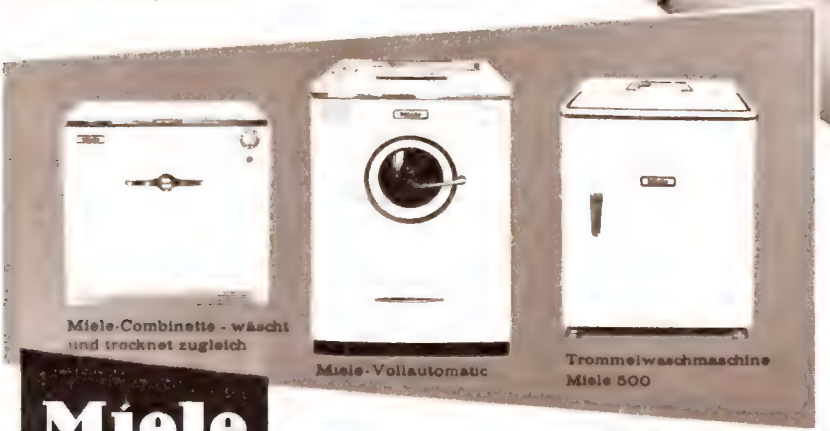
Eine Miele – die ist richtig ...

... weil man zu einer Miele Vertrauen haben kann, denn Miele-Waschmaschinen kommen aus Deutschlands bekanntem Waschmaschinenwerk mit der längsten Erfahrung;

... weil es Miele-Waschmaschinen für jeden Haushalt gibt - wie nach Maß, in jeder Preisklasse, von der Miele 75 S bis zur Miele-Vollautomatic - technisch unübertroffen;

... weil Miele-Waschmaschinen nach dem besonderen Miele-Prinzip „aufgelockert" waschen. Die Miele-Waschtrommeln bieten wirklich Platz - sie ermöglichen die ideale Laugenmenge für vorbildliches Waschen.

Kurz: Weil Miele-Waschmaschinen so modern, vertrauenswürdig und solide sind. Fachleute sagen daher: Miele, unbedingt Miele!



Miele-Combinette - wäscht und trocknet zugleich

Miele-Vollautomatic

Trommelwaschmaschine Miele 500

Miele

macht's der Hausfrau leichter

Miele in 65 Ländern, auch in Österreich und der Schweiz. Mielewerke AG., Gütersloh

Gar zierlich sie das Näslein putzt---

Wir wissen nicht, ob schon Semiramis, wenn sie zornig war, ein kostbares Spitzentaschentuch zerrissen oder ob Kleopatra Julius Cäsar mit einem flatternden Tüchlein nachgewinkt hat, als er nach Rom zurückkehrte. Aber schon in Griechenland hat es wie auch im Rom der Kaiserzeit Gesichtstücher gegeben, die die Griechen in den Brustfalten der Tunika, die Römer in dem „sinus" genannten kleinen Bausch ihrer Toga unterbrachten. Es war das sogenannte „Sudorium" oder Schweißtuch, das aber keinesfalls zum Naseschneuzen verwendet werden durfte. Denn sich in Gegenwart anderer die Nase zu putzen, galt als grobe Verletzung der guten Sitten, und wenn ein Ehemann seine Frau überführen konnte, daß sie sich in aller Öffentlichkeit die Nase geschneuzt hätte, so galt das damals sogar als Scheidungsgrund.

Im Mittelalter hat sich der Brauch, ein Taschentuch zu tragen, besonders bei den Damen von Stand immer mehr durchgesetzt. Auf Bildern des 14. und 15. Jahrhunderts sind die Damen mit Vorliebe mit zarten Tüchlein in der Hand dargestellt. Wie heute die pastellfarbenen Chiffontüchlein, werden auch diese Tüchlein modisches Beiwerk gewesen sein, und das wirkliche Schneuztüchlein lag irgendwo in den Falten der weiten Kleider versteckt.

Das Schnupftuch jener Zeit wurde bald, wie es bei modischen Requisiten oft der Fall ist, zum mit zärtlicher Liebe und Putzsucht übermäßig verwöhnten Lieblingskind der Mode. Man nannte es „Fazilettlein" oder „Fazinettlein" nach dem italienischen „fazzoletto" (Gesichtstuch) und verzierte es mit kostbarer Perlen- und Metallstickerei und mit Gold- und Silberfransen. Auch die seit 1550 im sächsischen Erzgebirge hergestellten schönen Klöppelspitzen wurden zu seiner Ausschmückung verwendet. War es ein Wunder, daß schließlich auch die hohe Obrigkeit im Rahmen der allgemeinen Kleiderordnung ihre Nase in diese Tüchlein steckte und den einzelnen Ständen genau vorschrieb, wie teuer und wie kostbar ihre „Schnüffeldöker" sein durften?

Aber das Taschentuch ist ein Favorit der Mode geblieben. Wenn auch vom historischen Standpunkt aus die reichgeschmückten Zierformen des Taschentuchs interessanter sind als die wirklich zum Naseputzen verwendeten einfachen Tücher und in Sammlungen und Büchern diese robusteren Formen weniger gewürdigt wurden, so dürfen wir doch mit Recht annehmen, daß z. B. auch die Rokokodamen neben ihren berühmten parfümduftenden Tüchlein hand- oder vielmehr nasenfeste Leinentücher im Schrank hatten, die einen soliden Schnupfen aushielten!

Das bunte derbe Sacktuch wurde zum unentbehrlichen Gebrauchsgegenstand für die Männer, als die Mode des Tabakschnupfens aufkam. Erst als um 1830 die wenig appetitliche, aber durchaus hoffähige Angewohnheit des Schnupfens, der in der Rokokozeit vereinzelt sogar Damen gehuldigt haben, mehr und mehr aufgegeben wurde, kam das feinere weiße Leinentaschentuch wieder zu Ehren. Aber die Frauen haben auch in den Zeiten der großgeratenen Taschentücher für das duftige Tüchlein eine unwandelbare Zuneigung gefühlt. Noch heute sind im Familienbesitz oder in Museen wahre Kunstwerke der Stickerei und Klöppelei erhalten, und im Auf und Ab der Stiche mögen in diese traumhaften Gebilde Tausende guter Wünsche, liebender Gedanken und sehnsüchtiger Herzensregungen hineingearbeitet worden sein. Um 1815 trug man das Taschentuch im zierlich ausgestatteten, „Ridicule" genannten Strickbeutel, heute weht es als zarter bunter Chiffonhauch aus dem Blusentäschchen des sportlichen Kleides ebenso anmutig und keck wie aus dem Gürtel der weiten, fließenden Gesellschaftstoilette.

Margarete von Parma (1522—1586), die Tochter Karls V., in ihrer Staatsrobe als Statthalterin der Niederlande. Ihr kostbares Taschentuch ist mit herrlichen Mechelner Spitzen verziert. Gemälde von Al. S. Coello

Giovinetta Piangente, Gemälde von Corsini. Die schöne Italienerin benutzte ein Tuch großen Formats, um ihre Tränen zu trocknen.

Diese kokette Schöne, die Gustave Doré um 1860 gemalt hat, nimmt anscheinend ihr Taschentuch zur Hilfe, um ein spitzbübisches Lächeln zu verbergen; zum Niesen wäre das schöne Spitzentuch wohl doch zu schade

Schon hat er sich nach der Rose gebückt, die ihm den Weg weisen soll. Wenn er dann noch das bezaubernde Taschentüchlein findet, das ihr „zufällig" entglitt, dann wird er die zarten Winke dieser Ballschönen wohl nicht mehr mißverstehen können. Gemälde von Knut Ekwall

Bei

Rheuma

Hexenschuß, Gliederreißen, steifem Nacken, Gicht, Ischias, Gelenk-, Muskel- und Nervenschmerzen, reiben Sie ein paar Tropfen **„Balsam Acht"** auf die schmerzende Stelle. Sie verspüren sofort die wohltuende Wirkung: Ein warmer, heilender Blutstrom fließt durch die Gewebezellen und die feinen Kapillargefäße, und heute nacht spüren Sie bereits Linderung. Die schmerzbeseitigenden Wirkstoffe von **„Balsam Acht"** dringen sofort durch die Poren in die tiefen Gewebeschichten und wirken dort stundenlang nach. **„Balsam Acht"** bringt Ihnen rasche Hilfe, hat eine nachhaltige **Tiefenwirkung** und eignet sich auch vorzüglich bei Verstauchungen, Zerrungen und Verrenkungen und hat sich millionenfach bewährt. **Sie erhalten „Balsam Acht" in allen Apotheken.** Originalflasche (in Form einer „8") DM 1,95, Tube DM 0,90

Balsam-Acht

Wie erzielt man einen schönen, weißen Teint ohne Sommersprossen?

Das altbewährte Spezialmittel gegen Sommersprossen ist und bleibt **„Frucht's Schwanenweiß".** Normaldosen verstärkt zu 2,95 DM, extra stark zu 3,80 DM sind in allen Fachgeschäften zu haben.

Zur schnelleren Wirkung, zur Beseitigung von Hautunreinheiten und zur Pflege des Teints benutzt man gleichzeitig das weltbekannte Gesichtswasser **„Frucht's Schönheitswasser Aphrodite",** das alle Drogerien, Parfümerien und Apotheken führen. Kleine Fl. 1,80 DM, Normalfl. 2,95 DM, Doppelfl. 5,40 DM.

Fordern Sie Literatur und Proben an von

Frau Elisabeth Frucht, Abt. P 2
Fabrik kosmetischer Präparate
Hannover Oeltzenstraße 21

Aus unseren Schaufenstern leuchtet es in allen Farben und Mustern, und wenn wir es im Handtäschchen haben, dann schauen wir es ab und zu verliebt an und verstehen beinahe den kleinen Krischan von der Waterkant, der auf die Vorhaltung, warum er denn zur Entfernung zweier zünftiger „Nasenlichtel" nicht das Taschentuch benutze, entrüstet antwortete: „Aber nä, dat ischa sauber!"

Durch die hygienischen und auch praktischen Papiertaschentücher wurde das gewebte Taschentuch vielfach als „Mittel zum Naseputzen" in den Hintergrund gedrängt. Aber viele andere Verwendungsmöglichkeiten blieben ihm erhalten: Es winkt einem Scheidenden auf dem Bahnsteig zärtlich Lebewohl nach, staubt die Bank ab, auf die sich Liebende beim Mondschein setzen wollen, nimmt das überschüssige Rot des Lippenstiftes auf und trägt im Notfall waldduftende Pilze bereitwillig nach Hause. Man kann Kinder in Entzücken versetzen, wenn man es mit Zipfeln und Knoten zu tanzenden Hampelmännern formt, und der Knoten im Taschentuch dient als Gedächtnisstütze. Unsere Großmütter ließen ihr Tüchlein fallen, wenn ihnen männliche Annäherung nicht unerwünscht war, und manchmal wurde das zarte Gewebe zum festen Band zwischen zwei Menschen. Leider kann man solch ein Tüchlein auch leicht verlieren, und es ist durch seinen Duft, durch sein Monogramm oder durch das Wäschezeichen schon des öfteren zum Verräter an seinem Besitzer geworden. So manches Taschentuch nimmt in den Polizeimuseen einen ehrenvollen Platz ein, da es bei der Aufdeckung eines Verbrechens einen wertvollen Fingerzeig darstellte.

Johann Peter Hebel schließlich läßt in einem seiner alemannischen Gedichte das „Fazinetli" sogar der untergehenden Sonne als Wolkentüchlein dienen, wenn sie sich, müde vom Tagwerk, die Stirn trocknet:

„O lueg, wie Stral um Stral verglimmt
und wie sie 's Fazinetli nimmt,
e Wülkli, blau mit roth vermischt,
und wie sie an der Stirne wüscht!"

Ein reizender Vergleich, der unserer kleinen Betrachtung über das Taschentuch ein poetisches, schimmerndes Licht aufsetzt.

Glänzend weiße Kachelwände, strahlende Fliesenböden und blitzblankes Haushaltsgerät — das ist der Erfolg des neuen ATA „extra fein". Es reinigt gründlich und — schonend. Und gerade auf das Wörtchen „schonend" kommt es besonders an!

Das neue ATA ist extra fein

Die Ansprüche, die eine Hausfrau heutzutage an ein Scheuerpulver stellen muß, sind wesentlich höher geworden. Denn vieles im modernen Haushalt soll zwar — wie bisher — blitzblank sauber werden, will dabei aber zart behandelt sein. Hier bietet sich das neue ATA „extra fein" als ein geradezu ideales Scheuermittel an! Es reinigt gründlich und — schonend; das bedeutet: Es faßt gut an, ist dabei dennoch mild. Auch Sie sollten es gleich einmal ausprobieren! A 3/58

Große Streudose **65 Pf**
Normale Streudose **40 Pf**

Blumen Garten Tiere

Die Gartenhortensien

Wer einmal eine blühende Gruppe Gartenhortensien gesehen hat, wird begeistert von ihnen sein. Wenn die anderen Sträucher bis auf wenige längst abgeblüht haben, entfalten sie einen wahrhaft südländischen Blütenrausch in Weiß-Rosa. Ihr botanischer Name ist Hydrangea paniculata grandiflora, im Gegensatz zur bekannten Topfhortensie Hydrangea macrophylla. Die rispenblütige Gartenhortensie liebt die Sonne, will aber feuchten, nahrhaften Boden. In sauren Böden wird sie am schönsten und am höchsten. Sie erreicht gewöhnlich eine Höhe von 1 bis 1,5 m, kann aber in ihr zusagender Lage bis zu 2 m hoch werden.

Was kann man nicht alles mit diesem Blütenwunder anfangen! Als Mittelpunkt im Rasen, als Vorpflanzung vor dunkle Hecken oder Nadelgehölzgruppen, als Wegbegleitung zum Haus, ein- oder zweiseitig angepflanzt, wirkt sie imposant und herzerfreuend. Aber auch als Bekrönung einer Mauer oder einer Böschung, über die sie herunterschaut, sah ich wahre Hortensienwunder. Die Blütenzeit setzt in kühlen Sommern statt im Juli erst Ende August ein, dauert aber bis zum Oktober. Die anfangs weißen Blütenrispen werden später kupfrig-rosa, sie sehen auch im Verblühen noch schön aus, was man nur bei wenigen Pflanzen finden kann. Nur langdauernde Regenfälle schaden dem Aussehen dieser großen Blütensträucher.

Vielfach unbekannt ist der Rückschnitt im Frühjahr. Alle einjährigen, kräftigen Triebe werden auf zwei Knospenpaare zurückgeschnitten, alles Schwache wird ganz entfernt, weil es nur Blätter bildet. Durch diesen Schnitt bekommen wir sehr große Blütenstände. Weil wir gerade vom Schnitt reden: Wir können auch Kronenbäumchen aus den Hortensien heranziehen, wenn wir von Anfang an den stärk-

sten Trieb wachsen lassen und erst stutzen, wenn er die gewünschte Höhe erreicht hat. Diese Gartenhortensie ist ja ein Blütengehölz wie Rose und Fuchsie. Seitentriebe werden in den ersten Jahren auf 10 cm eingestutzt; wenn das Stämmchen stark genug ist, werden die überflüssigen Verstärkungstriebchen nach und nach ganz entfernt, so daß nur die Kronenäste bleiben.

Was wir als Blüten bezeichnen, ist bei der Gartenhortensie ein aus weißen oder farbigen kronblattähnlichen Kelchen aufgebauter Schauapparat. Die gefüllt blühenden Kulturhortensien sind daher unfruchtbar, während die Wildarten auf dem flachen Blütenteller im Inneren echte Blüten und außen am Rand einen Kranz Schaublüten tragen. Dadurch entstehen zumal bei Doppelfarbigkeit entzückende Wirkungen! Manche Blumenfreundin pflanzt auch die Topfhortensie gern im Garten aus, in milden Wintern und günstigen, warmen Gegenden halten sie durch und blühen auch jahrelang, bis ein besonders strenger Winter sie vernichtet. Von dieser Hortensie gibt es auch ungefüllte Abarten, die flache Blütenstände haben, innen sitzen kleine, echte Blütchen, und außen steht ein Rand anders gefärbter, großer Scheinblüten. Es gibt da reizende Farbzusammenstellungen, wie dunkel- und hellblau bei Hydrangea macrophylla coerulea. Bei Hydrangea japonica rosalba sind die Innenblüten blau, der Außenkranz wechselt von weiß zu rosa. Diese Hortensienarten sind nicht so prunkvoll, aber auch wunderschön und passen ausgezeichnet zu japanischen Azaleen, die im zeitigen Frühjahr gelborangefarbig blühen. An geschütztem Platz, ohne heiße Prallsonne und in genügend feuchtem, humosem Boden, gedeihen diese Hortensien ausgezeichnet. Sie sind so hübsch, daß wir ihre Anschaffung empfehlen. Lediglich in den ersten Jahren decken wir die Bodenfläche unter den Büschen mit verrottetem Dung oder feuchtem Torfmull dick ab.

Das Richtige

für erschöpfte, abgespannte Frauen ist Frauengold. Es gibt neuen Schwung, erhöhte Schaffenskraft und Freude am Leben. Frauen schwören auf

Frauengold

Frauengold verjüngt von innen heraus

Sommersprossen unreine Haut

verschwinden zuverlässig durch **MAYOM-Creme „S"**. Auch in alten, hartnäckig Fällen bestätig. tgl. begeist. Dankschreiben wieder völlig klare, reine Haut. Prob.-Packg. mit schriftl. Anltg. u. Rückgaberecht DM 3,– + Nachn. Haarfarbe angeben! **Garantie: Bei Nichterfolg - Geld zurück!** Bei Pickel und Mitesser verwenden Sie die bewährte **MAYOM-Spezialcreme „U"** in Probe-Packung zu DM 3,50 + Nachn. Noch heute bestellen – oder 32seitige Gratisbroschüre anfordern, es lohnt sich! Nur durch: **MAYOM** - Chem. Fabrik, Abt. 66, Frankfurt/M., Postf. 3589

• • • • •

Wer keinerlei Bewegung hat,

der fühlt sich unfroh, schwach u. matt, ja oft auch seelisch deprimiert. Rasch wird das Unbehagen schwinden, wenn er zu seinem Wohlbefinden, den Stuhlgang öfter reguliert. DARMOL, die Abführschokolade ist wahrlich eine große Gnade. In Apotheken u. Drogerien.

DARMOL

Der Gemüsepaprika

In den letzten Jahren hat sich der Gemüseverbrauch allgemein von den Grobgemüsen (Weißkohl, Wirsing, Rüben, Möhren) zu den Feingemüsen verlagert, und dementsprechend werden auch diese anspruchsvolleren Gemüsearten in den Klein- und Hausgärten bevorzugt angebaut. Eines dieser Feingemüse ist der Paprika oder Spanische Pfeffer. Christoph Kolumbus brachte den Paprika von Amerika nach Spanien, von wo er sich über Europa verbreitete. Erst in den letzten zwanzig Jahren wurde bei uns der Anbau des Gemüsepaprikas gefördert, während der Anbau des Gewürzpaprikas auf milde Gegenden, wie Ungarn und die Balkanländer, beschränkt bleiben muß. Der Gemüsepaprika schmeckt nicht scharf, sondern angenehm aromatisch und süß und ist vielseitig zu verwenden. Aus diesem Grunde wird er auch heute in Klein- und Hausgärten gepflanzt.

Die Vorkultur überlassen wir dem Gärtner und pflanzen diese sehr wärmeliebenden Pflanzen erst nach Mitte Mai, ja Anfang Juni aus. Dann sind sie schon reichlich groß, und die Pflanzen (Topfballen) erleiden keinen Schaden. Man sucht sich einen sehr warmen, geschützten Platz aus. Paprika liebt schweren, nährstoffreichen Boden; also reichlich Stallmist im Herbst und viel Humus (Kompost) mit einer Mineraldüngung vor dem Beetemachen geben. Auch im Frühbeet gedeiht er gut, ja, bringt dort erheblich höhere Erträge. Da er aus der Familie der Nachtschattengewächse stammt, müssen wir beachten, daß als Vorkultur nicht Tomaten oder Kartoffeln auf dem Beet standen. Eine andere Eigenart muß beachtet werden: Paprika liebt feuchten Boden, also genügend wässern und den Boden abdecken, die Luft dagegen darf warm und trocken sein, also nicht viel sprengen oder spritzen. Da es vielerlei Sorten gibt von verschiedener Höhe und Farbe der Früchte, richtet sich der Pflanzenabstand nach der Größe der Sorte. Man setzt auf 30×40 bis 50×50 cm Abstand. Ins Frühbeet kann man schon ab Ende April pflanzen,

während man ins Freiland die kalte Zeit unbedingt abwarten muß. Paprika ist empfindlicher gegen Kälte als Tomaten.

Die übrige Pflege besteht in Bodenlockerung (falls keine Bedeckung da ist), der von Unkraut freigehalten werden muß, und alle vierzehn Tage einer flüssigen Volldüngergabe oder aufgelösten Geflügel- bzw. Kuhdünger. Bald kommen die charakteristischen kleinen Kartoffelblütchen, die sich bald zu winzigen Kapseln ausbilden. Die Früchte dürfen wir nicht voll ausreifen lassen, sondern ernten sie laufend, ehe sie die typische Farbe der Sorte bekommen, dann sind sie am schmackhaftesten, und die Pflanzen setzen reichlicher neue Früchte an. Das Fruchtfleisch ist dann auch fester und der Geschmack sehr mild, auch ist die äußere Haut noch nicht hart und zäh. Bei der Sortenwahl müssen wir uns nach dem richten, was unser Gärtner anzubieten hat. Wir dürfen aber nur „Gemüsepaprika" verlangen. Der „Frühe kalifornische Gemüsepaprika" oder „Aurora", der sehr früh ausreift, ist für unsere Zwecke günstig. Eine empfehlenswerte Frühbeetsorte, die niedrig bleibt (30—40 cm Höhe) ist „Neusiedler". Es gibt aber noch viele andere, ebenso gute Sorten.

Die große Beliebtheit dieser neuen Gemüseart beruht neben seinem großen Gesundheitswert (sehr vitamin-C-reich) darauf, daß man daraus sehr pikante Gerichte herstellen kann, die dem modernen Geschmack entgegenkommen; auch Salate, mit Tomaten und Kopfsalat gemischt, können aus Gemüsepaprika hergestellt werden.

Lieferung durch den Fachhandel

EFEU

(Araliengewächs)

Der Efeu mit seinen vielen verschiedenen Formen ist eine alte und bekannte Zimmerpflanze. Efeu ist eine wirklich sehr anspruchslose Pflanze, die noch an den schattigsten Stellen gut wächst. Obwohl er sich am wohlsten in kühlen und ungeheizten Räumen fühlt, so macht es ihm doch auch nicht viel aus, wenn über Tag im Zimmer geheizt wird. In der Nacht sollte er aber an einem kühlen Ort stehen. Die Erde sei lehmig-humos. Die Blätter säubere man von Zeit zu Zeit mit Wasser und Schwamm von allem Staub.

Die Vermehrung durch Stecklinge ist leicht, doch wollen diese nicht warm, sondern gleichmäßig kühl gehalten werden. Die beste Vermehrungszeit liegt in den Monaten von September bis November. Man setze die Stecklinge zu mehreren in kleine Töpfe mit sandig-lehmiger Erde.

Für unsere Zimmer eignen sich am besten alle nichtrankenden und alle schwachwüchsigen Formen. Die rankenden Efeuarten binde man an Gitter verschiedener Form und Größe auf. Der Phantasie des Blumenliebhabers sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Was weiß man vom Rheuma?

Leider weiß die Wissenschaft bis heute noch nicht, was Rheumatismus eigentlich ist. — Man weiß nur, wie er in Erscheinung tritt. Man vermutet, daß er von Herdinfektionen, z. B. den Gaumenmandeln oder Zahnwurzeln, auch Nierenbecken, Harn- oder Gallenblase, ausgehen kann. Aber auch plötzliche Abkühlung, Zugluft, Nässe und Föhn können Rheumaschmerzen zur Folge haben. Jeder achte Mensch klagt heute über Rheuma-Reißen. Wie kann man sich da rasch helfen? Fürs erste sehr einfach: Besorgen Sie sich in der nächsten Apotheke ein Röhrchen **„Spalt-Tabletten"** und nehmen Sie 2 Tabletten. Damit können Sie den Rheumaschmerz sehr schnell zum Abklingen bringen. Und darum geht es ja zunächst vor allem. Die **„Spalt-Tabletten"** haben die Eigenschaft, in wenigen Minuten krampflösend und entspannend auf die Gefäße zu wirken, wodurch die Schmerzen bereits im Entstehen beseitigt werden. Was Sie sonst noch tun können, um Ihr Rheuma zu behandeln, sagt Ihnen der Arzt. Vertrauen Sie ihm und vertrauen Sie auf **„Spalt-Tabletten"**. Die schmerzstillende Wirkung der **„Spalt-Tabletten"**, auch bei Muskel-, Gelenk- und Nerven-Schmerzen, Hexenschuß, Neuralgie, Ischias usw. ist ja bekannt, daher soll man sie immer im Hause haben.

Die ärztliche Fachpresse schreibt über „Spalt-Tabletten":
„Zentralblatt für Chirurgie", Heft 33/55 („Krankenhausbericht"): Bei sehr starken Schmerzen konnten wir fast ausnahmslos mit 2 „Spalt-Tabletten" eine gute Schmerzlinderung beobachten. Wir haben mit diesem Präparat nie schädigende Nebenwirkungen erlebt. —
„Fortschritte der Medizin", Nr. 7/56:
Günstig hat sich (bei Rheumakur) weiterhin die Verwendung eines Mittels mit einer spasmolytischen Substanz gezeigt. Wir benutzen dafür die schon lange bewährten „Spalt-Tabletten".

Deutschlands meistgebrauchte Schmerz-Tablette

Kleines Gemüse-Abc für April

Im April kann die Aussaat von Möhren, Petersilie, Porree und Salat vorgenommen werden.

Möhren:

Möhren gedeihen fast auf allen Gartenböden. Die besten Möhrenböden sind jedoch die anmoorigen Sandböden. Vor der Bestellung muß der Boden tief gelockert werden. Eine frische Stallmistdüngung vertragen die Möhren schlecht. Der Samen ist möglichst dünn zu säen, und zwar in Reihen mit etwa 20 cm Abstand. Gehen die Möhren zu dick auf, dann sollte man sie auf etwa 5 bis 6 cm Abstand verziehen. Um das Aufgehen des Möhrensamens zu beschleunigen, überdeckt man die Beete mit nasser Sackleinwand, die laufend feuchtgehalten werden muß, bis sich die Keimlinge zeigen. Die Pflege während des Wachstums besteht im Lockern des Bodens, Jäten des Unkrautes und fleißigem Gießen.

Die bekanntesten Möhrensorten sind „Pariser Markt", „Amsterdamer Treib", „lange, rote, stumpfe ohne Herz", „Rote Riesen", „Lobbericher".

Petersilie:

Die Petersilie wird entweder als Wurzelpetersilie oder als Krautpetersilie angebaut. Sie wird breitwürfig oder in Reihen mit 20 bis 25 cm Abstand ganz dünn ausgesät. Die Hauptsache ist ein genügend weiter Stand (6—8 cm), damit sich die fleischige Wurzel gut entwickeln kann. Der Samen bleibt oft zwei bis drei Wochen im Boden liegen, ehe er keimt. Bis zum Aufgehen muß die Petersilie fleißig gegossen werden. Später ist der Boden stets locker zu halten.

Die bekanntesten Petersiliensorten sind bei der Schnittpetersilie „Mooskrause" und „Wuschelkopf", bei der Wurzelpetersilie „Halblange" und „Lange glatte".

Porree:

Porree liebt einen feuchten, sehr nahrhaften und frisch gedüngten Boden. Er gedeiht in jeder nicht zu trockenen Lage und auch im Halbschatten. — In der zweiten Aprilhälfte werden die Porreepflanzen in vier Reihen auf das Beet mit 20 bis 30 cm Abstand gepflanzt, nachdem

sie zuvor an Wurzeln und Blättern beschnitten wurden. Sie werden angegossen und wachsen dann gut weiter. Man kann Porree auch aussäen. Die Pflanzen werden dann nach und nach ausgelichtet. Re-

Vorkommen: Auf kultiviertem Ackerboden. Sammelart: Ganze Pflanze zur Blütezeit sammeln und trocknen. Anwendung: Tee gegen Keuchhusten, Lungenkrankheiten, Blasenleiden, Milchschorf drüsenkranker Kinder, gegen Rachitis, Hautausschläge. Harntreibend und leicht abführend.

gelmäßige Bodenbearbeitung und leichte Dunggüsse sind vorteilhaft.

Bekannte Porreesorten sind „Riesen von Carentan" und „Elefant".

Salat:

Der Salat, gemeint ist hier der Kopfsalat, wird Anfang bis Mitte April gepflanzt. Für diese erste Pflanzung ist am besten die Sorte „Maikönig" geeignet. Der Kopfsalat wächst um so schneller heran und wird um so zarter, je nährstoffreicher, lockerer und wärmer der Boden ist. Deshalb dünge man das Land vor der Bestellung tüchtig mit Stallmist. Wenn auch Salat einen sehr hohen Wasserbedarf hat, so darf der Boden doch nicht zu naß sein. Im Schatten bringt er keine festen Köpfe. Andererseits darf es ihm auch im Sommer nicht zu heiß werden, weil er dann zu schnell schießt.

Auf ein Beet bringt man sechs Reihen Salat. Der Abstand in der Reihe soll etwa 18 cm betragen. Will man den ganzen Frühling und Sommer hindurch Salat haben, so ist von Wichtigkeit, daß man öfter — alle 14 Tage bis 3 Wochen — kleine Aussaaten macht und immer wieder pflanzt, weil der Salat, sobald er geschlossen ist, verbraucht werden muß, da er sonst im Sommer sofort in Samen aufschießt.

Zu tief gepflanzter Kopfsalat bildet keine Köpfe. Deshalb ist darauf zu achten, daß die Blätter noch vollständig über dem Boden stehen.

Mich können Sie noch heute nach Schillers Geburtstag fragen

Ja, mein Gedächtnis ist ausgezeichnet. Ich fühle mich noch gar nicht alt. Nervosität? Die habe ich — dank Biocitin — mein ganzes Leben lang nicht kennengelernt. Daher bin ich so rüstig! Wollen auch Sie im hohen Alter noch frisch und lebensfroh sein . . . und etwas Gutes für Ihr Herz tun . . . dann denken Sie rechtzeitig an Biocitin.

Biocitin stärkt das Konzentrationsvermögen, belebt den Körper, fördert seine Funktionen und erfrischt die Nerven. Biocitin enthält in edelster und reinster Form Lecithin mit natürlicher Glutaminsäure, 12 Vitamine und die unentbehrlichen Spurenelemente. Biocitin, das altbewährte Nerventonikum, jetzt auch flüssig! Wohlschmeckend noch angenehmer zu nehmen.

BIOCITIN

Das Steingärtchen vorm Haus

Wo und wie man es anlegt

Ein nett und geschmackvoll angelegtes Steingärtchen vermag den Eindruck eines schön gebauten Hauses wesentlich zu erhöhen, und darum sollte es auch nirgends fehlen. Schon wenige Quadratmeter genügen, um eine reizende Gebirgslandschaft en miniature entstehen zu lassen, an der alle Beschauer ihre Freude haben.

Vorbedingung für die Anlage ist ein von Disteln, Sauerampfer, Löwenzahn und anderen schwer ausrottbaren Unkräutern freier Boden, der möglichst sonnig und frei liegen soll. Hat man Wasser in der Nähe, so ist das um so besser. Auf den für das Steingärtchen vorgesehenen Platz schafft man gute Erde, die sandhaltig und wasserdurchlässig sein muß. Ist sie es nicht, so füge man ihr etwas Sand, Kies oder Torfmull bei. Feuchtigkeit darf sich nämlich im Steingarten nicht stauen, weil sonst leicht eine Versäuerung des Bodens eintreten kann, die schließlich zum Eingehen der Steinpflanzen führt.

Aus diesem Grunde ist es auch ratsam, den Terrassenbeeten eine Unterlage aus Bauschutt oder schlackenartiger Erde zu geben, und zwar sollte diese Unterlage etwa 20 cm hoch sein. Über sie kommt dann erst die unkrautfreie, mit Sand oder Torfmull und Kalk durchsetzte Gartenerde (Höhe der Schicht ungefähr 40 cm).

Hat man sich so die Unterlage geschaffen, so beginnt man mit dem Bau der kleinen Treppen, Mauern und Wege. Als Baumaterial empfehlen sich in erster Linie Kalksteine, weil sie wegen ihrer Farbe und wasseraufsaugenden Kraft besonders gut für Steingärten geeignet sind. Die Steine müssen möglichst unregelmäßig sein und sollen mit ihrer Breitseite auf dem Boden aufliegen. Bei der Verteilung spielen der eigene Geschmack und das persönliche Gefühl für Naturwahrheit eine große Rolle. Die Zwischenräume zwischen den Steinen sind jeweils mit guter Gartenerde auszufüllen. Die unregelmäßigen und willkürlich geformten Hügel und Täler müssen gut in das Ganze passen. Die Terrassen baue man so, daß sie vorn etwas abfallen, damit das Wasser leichter abfließen kann. Die Mauern sollen leicht nach hinten geneigt sein.

Ist die Anlage soweit, kann man mit dem Pflanzen beginnen, bei dem sowohl natürliche als auch künstlerische Gesichts-

punkte zu berücksichtigen sind. Höherwachsende Strauchgruppen kommen im allgemeinen mehr nach hinten, wenn der Steingarten direkt vor der Hauswand liegt, und die niedrigen, kriechenden Stauden pflanzt man jeweils in einer Gruppe von drei bis sieben Stück eindrucksvoll zusammen. Allerdings sollten nur Pflanzen in Gruppen vereinigt werden, die auch in der freien Natur zusammen gedeihen. Man kann also nicht einfach drauflospflanzen, denn beispielsweise verträgt sich der prachtvolle dunkelblaue Enzian nicht mit dem Steinkraut oder den Steinnelken, da diese sehr stark wuchern und den Enzian schließlich erdrücken und vernichten. Das sonnenliebende Edelweiß darf hingegen nicht mit Primeln und Ramondien, die schattige Plätze lieben, zusammengepflanzt werden. Trotzdem kommen natürlich alle hier genannten Pflanzen in unser Steingärtchen, aber immer schön getrennt mit Abstand.

Zu den niedrigen wirkungsvollen Stauden, die sich gut verwenden lassen, gehört übrigens auch die lila, rote oder blaue Aubritie, während sich als halbhohe Stauden das sogenannte „Tränende Herz", die rot oder gelb getönte Gaillardia, das Purpurglöckchen, die Flammenblume, die Akelei und der Phlox empfehlen. Man wähle darunter aus, was man für seinen speziellen Fall am besten verwenden kann, wobei Farben und Nuancen mit den Ausschlag geben dürften.

Unter den höherwachsenden Stauden, die sich für unsere Zwecke eignen, können wir auf die Herbstaster, die Japanische Herbstanemone, die Chrysantheme, den Chinesischen Rittersporn und die Schwertlilie zurückgreifen.

Treppen und Wege, die man am besten mit glatten, mehr oder minder großflächigen Steinplatten auslegt, wirken späterhin gut, wenn man sie mit rasenbildenden Stauden wie Sternmoos, Steinbrech und Katzenpfötchen bepflanzt. Begibt man sich mit Liebe und Überlegung ans Werk, so wird man nicht nur sich selbst, sondern auch anderen mit seinem Steingärtchen Freude bereiten. Auf jeden Fall wird die ganze Anlage immer von dem natürlichen Empfinden und dem künstlerischen Geschmack des Gartenbesitzers Zeugnis ablegen.

FISSAN *Baby-Set*

die ideale Hilfe bei der Säuglingspflege

FISSAN Baby-Set enthält die zur Baby-Pflege wichtigen FISSAN-Präparate mit dem hautverwandten Milcheiweiß:

FISSAN-Wund- und Kinderpuder

FISSAN-Kinderoel in der Tube mit den Vitaminen A D E F

FISSAN-Kinderschutzcreme

FISSAN-Kinderseife

DEUTSCHE MILCHWERKE DR. A. SAUER ZWINGENBERG/BERGSTR

Gutes Kückenfutter

In den ersten vier bis fünf Wochen gibt man den Kücken nur Körnerfutter, und zwar grobgeschroteten Weizen und feingehackte Haferflocken. Der Schrot wird aber durchgesiebt. Das anfallende Mehl wird später beim Weichfutter verwendet. An Schrot gibt man in der ersten Woche je Kücken und Tag drei Gramm, in der zweiten fünf Gramm, dann langsam mehr, aber nur so viel, wie die Tiere in zwei Minuten auffressen können. Diese Mengen gibt man in fünf Mahlzeiten. Gehackte Brennesseln sollten nie fehlen. In der fünften Woche füttert man auch noch Weichfutter, und zwar zwei Teile Schrotmischung und drei Teile Kartoffeln. Die Schrotmischung besteht aus einem Viertel Kleie, einem Viertel Gerstenschrot, einem Sechstel Haferschrot, einem Sechstel Maisschrot und einem Fünftel Eiweißkonzentrat. Die Mischung wird mit den Kartoffeln trockenkrümelig gemengt.

Gaben von Lebertran und Vitakalk wirken sich günstig für Kücken und Legehühner aus. Holzkohle muß stets im Kückenstall zu finden sein. Zum Trinken verabreicht man Buttermilch, dicksaure Milch oder klares frisches Wasser, dem zweimal wöchentlich Chinosol beigemischt wird, um Durchfall zu verhüten, und zwar auf ein Kubikzentimeter Wasser ein Gramm. Haben Kücken Durchfall oder verklebte After, so kocht man Haferflokken mit reichlich Wasser fünf Minuten lang, läßt sie eine Viertelstunde an warmem Platz stehen, bis das Wasser lauwarm geworden ist, schüttet es ab und gibt es den Kücken zu trinken. Die Haferflocken mischt man dem Weichfutter bei. Auch schwacher Teeaufguß als Tränke heilt leichten Durchfall. Schnelle Heilung erzielt man auf jeden Fall durch Haferflocken mit etwas Rotwein.

Dem Auto verdankt sie es . . .,

daß sie jetzt mehr Zeit für ihn hat, denn er hat ihr einen Trick verraten, der ihr im Haushalt wunderbar hilft. Er benutzt nämlich für die Pflege seines Autos – wie viele andere Männer – den „Viskovita-Schwamm", den Schwamm, der wäscht und ledert.

Ledern aber verleiht nicht nur dem Auto das elegante Aussehen, sondern auch anderen Dingen, vor allem denen im Haushalt, wie Kachelflächen, Türen, Tischplatten, Porzellan, Glas, Emaille – und auch die Küchenmöbel, wie überhaupt alle glatten Flächen werden makellos blank und erhalten die so erwünschte Glanzklarheit.

Übrigens: Ledern kann nur ein Schwamm aus einer organischen Substanz, denn nur die Quellkraft organischer Stoffe gibt den Effekt des Ledems. Deshalb ist auch der „Viskovita-Schwamm" nicht aus Kunststoff, sondern aus pflanzlichem Material, das außerdem weich und hautsympathisch ist und so die Hände der Hausfrau schont. Es gibt kein lästiges und anstrengendes Auswringen mehr, –

Sie sparen Arbeit, Kraft und Zeit, denn:

VISKOVITA wäscht und ledert und schont die Hände der Hausfrau

GUTSCHEIN FÜR GRATISPROBE

Name: _____

Ort: _____

Straße: _____

Auf Postkarte aufkleben oder im Briefumschlag als Drucksache einsenden an: **Viskovita G.m.b.H., Abt.: V 6 Krefeld, Philadelphiastraße 146 / 50**

Bitte senden Sie mir unverbindlich und kostenlos das „Viskovita-Prospekt und eine Probe". „Viskovita-Schwämme" sind erhältlich überall dort, wo Sie Ihren Haushaltsbedarf einkaufen, schon von 55 Pfennig an.

Schildkröten sind angenehme Hausgenossen

Nur wer noch keine Schildkröte in der Wohnung oder im Garten gehalten hat, kann der Meinung sein, „dumme, stumpfsinnige Reptilien" vor sich zu haben.

Viele Tierfreunde halten und pflegen schon jahrelang Land- oder Wasserschildkröten. Sie wissen es alle, daß ihre gepanzerten Freunde auf Zuruf ihres Namens herbeikommen und Futter gern aus der Hand aufnehmen. Der Kaufpreis ist niedrig, und ihr Unterhalt kostet nicht viel.

Am beliebtesten bei den Tierfreunden ist die „Griechische Landschildkröte". Ihre engeren Verwandten sind die „Maurische Landschildkröte" aus Nordwestafrika sowie die aus Griechenland kommende „Breitrandschildkröte".

Jüngere Landschildkröten können unbedenklich im Hause frei umherlaufen oder auch mit Eidechsen und Schlangen im Terrarium gehalten werden. Älter werdende Tiere, die für ein Zimmer-Terrarium zu groß und zu schwer geworden sind, bringen im Gartenfreigehege viele Jahre Freude. Dort können sie mit Goldhamstern, Kaninchen, Meerschweinchen und Laufvögeln gemeinsam gehalten werden. Auch sie brauchen einen Badeplatz.

Alle Landschildkröten leben vorwiegend von Pflanzenkost, man kann sie mit sauberen, frischen Abfällen von Gemüse und mit Obst, gekochten Kartoffeln und in Milch eingeweichtem Weißbrot füttern. Ab und zu muß man ihnen kleingeschnittenes rohes Fleisch von Herz oder Leber geben. Regenwürmer und Mehlwürmer fressen alle Schildkröten gern.

Die „Griechische Landschildkröte", die auf dem Balkan und in Italien zu Hause ist, besitzt einen hochgewölbten Panzer. Sie erreicht ausgewachsen etwa 30 Zentimeter Länge bei einem Gewicht bis zu zwei Kilogramm. Sie ist schwarz und gelb gefärbt.

Für Terrarien eignen sich die verschiedenen Arten von Wasserschildkröten, wie die einheimische „Teichschildkröte", ferner die „Maurische Sumpfschildkröte", die „Kaspische Sumpfschildkröte" und die aus Amerika eingeführte „Schmuckschildkröte". Wer originell wirkende Schildkröten halten will, sollte sich in einem zoologischen Fachgeschäft die in Australien und in Südamerika lebende „Schlangenhals-Schildkröte" anschaffen.

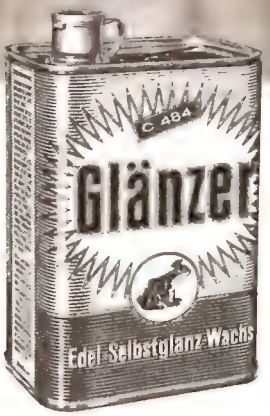
Alle diese Wasserschildkröten können in Aquaterrarien und in Terrarien mit einem Wasserteil gehalten werden, solange sie jung und klein sind. Größer gewordene Wasserschildkröten bringt man entweder während der warmen Jahreszeit in einem Freilandterrarium oder im Gartenteich unter. Da diese Reptilien aber Fleisch- und Fischfresser sind, verbietet sich von selbst ein Zusammenleben mit Fischen und mit Molchen. Auch junge Enten oder Gänschen dürfen in einem von älteren Teichschildkröten oder ihren ausländischen Verwandten bewohnten Teich keinen Zutritt haben.

Die meisten Wasserschildkröten haben eine schwarz-grüne Grundfärbung in Variationen mit gelben Flecken oder Punkten auf dem Panzer. Sie werden im Alter bis zu 35 Zentimeter lang. Bei richtiger Pflege und Wartung werden alle Schildkröten sehr alt. Während der Wintermonate benötigen sie alle ein wenig Wärme, sie sollen also keinesfalls in ganz kalten Kellern überwintern. Wer Schildkröten lange am Leben erhalten will, der muß sich mit den Grundsätzen ihrer Bedürfnisse vertraut machen und sich in einem Zoofachgeschäft ein Büchlein über Schildkrötenwartung beschaffen.

Neu!

„Die glänzendste Idee, die ich kenne!"

GLÄNZER schafft das Bohnern ab!



Kein Einreiben, kein Bohnern, keine Mühe!

Wochenlang strahlende Böden mit GLÄNZER C 484!

Sie brauchen nicht mehr einzureiben, nicht mehr zu bohnern. Sie sparen Woche für Woche Stunden an Arbeit, Zeit und Mühe mit GLÄNZER C 484. Das flüssige, selbstglänzende Edel-Wachs auftragen, trocknen lassen . . . und Sie können unbesorgt auf dem Glanzfilm laufen, Kinder spielen lassen — wochenlang. Hart, widerstandsfähig, glanzstark — GLÄNZER C 484!

Nie haben Sie Ihren Boden preiswerter gepflegt!

Ein Liter GLÄNZER reicht, um einer geräumigen 3-Zimmer-Wohnung für viele Wochen strahlenden Glanz zu verleihen. Viele Wochen keine Arbeit, keine Mühe, keine Pflege — nur Freude an Ihrem Boden. Einfacher, sparsamer und preiswerter denn je ist die Bodenpflege mit GLÄNZER C 484.

GLÄNZER — für jeden Boden! . . . ob aus Linoleum oder Gummi, aus Kunststoff, Asphalt, Stein oder Holz, Balatum oder Stragula – also für alle Fußböden.

Schutz gegen Schmutz und Flecken! Kein Schmutz, kein Staub dringt in die Poren Ihres Bodens ein. Durch GLÄNZER ist Ihr Boden unter einer Schicht von strahlendem Glanz geschützt.

GLÄNZER C 484 — *das völlig neuartige, selbstglänzende Edel-Wachs für alle Böden.*

Kaufen Sie noch heute GLÄNZER C 484 !

Gesundheit
Gymnastik
Kosmetik

Muttermale

Muttermale sind störende Hautfehler, die besonders der heranwachsenden Jugend starken Kummer zu bereiten pflegen. Es handelt sich um mehr oder weniger stark verfärbte Hautstellen, die jeweils zu einem Abschnitt des Zentralnervensystems gehören oder im Verlauf eines Außennerves liegen. Muttermale beruhen auf Entwicklungsstörungen, wobei sich Farbstoffe (Pigmente) in der Haut anhäufen, welche je nach Dicke und Dichte gelbliche, braune, schwarzbraune bis tiefschwarze Flecke bis zu Handtellergröße hervorrufen.

Der Arzt wird der Beseitigung eines Muttermales nur dann zustimmen, wenn es durch seine Lage und Größe den Träger wesentlich entstellt und dadurch zur schweren seelischen Belastung werden kann. Ein weiterer Grund ist dann gegeben, wenn das Muttermal durch seine Lage einem Dauerreiz ausgesetzt ist.

Die günstigsten Ergebnisse bei der Entfernung werden durch die Hautplastiken erzielt. Das Muttermal wird dabei ausgeschnitten und dafür ein Spalthautlappen vom Arm oder vom Oberschenkel eingesetzt, der schnell einheilt. Die Narbe hebt sich nach einiger Zeit kaum noch von der Umgebung ab. Kleinere Pigmentmäler können durch die Elektrokoagulation (Zerstörung von Gewebswucherungen durch Hochfrequenzströme mittels Nadel oder Knopf) entfernt werden. Der kosmetische Erfolg ist meist recht gut, wenn eine sorgfältige Nachbehandlung durchgeführt wird.

Besondere Vorsicht muß dann angeraten werden, wenn an eine Ätzbehandlung oder an das Ausbrennen von Muttermalen gedacht wird. Eine solche Behandlung kann auf die Zellen des Males einen solch starken Reiz ausüben, daß eine gefährliche Wucherung einsetzt. Daraus entwickelt sich eine bösartige Geschwulst, das Melanom. Bösartige Entartungen von Muttermalen im Alter beobachtet man nur selten. Treten diese jedoch auf, dann kommt es zu Schmerzen und starkem Juckreiz, und nach klinischen Erfahrungen kann dann nur eine energische Strahlenbehandlung Hilfe bringen.

Für die biologische Hautpflege und Hauterneuerung, gegen Röte und Wundsein
ist PLACENTORMON - Salbe (Frischplacenta-Extrakt mit Vitaminöl)
unparfümiert, reizlos, bei empfindlicher Haut, auch für Kinder bestens geeignet.
1 Tube DM 1.90. Nur in Apotheken erhältlich. LABOPHARMA, BERLIN W.

Der Hals

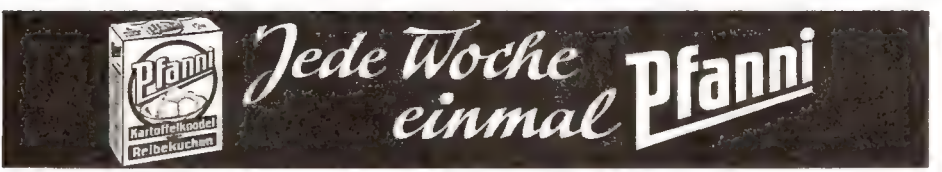
Er soll wie eine Säule den Kopf frei und leicht tragen, glatt, fest und ohne Falten, Verdickungen, Speckpolster und Flecke sein. Junge Menschen haben immer einen vollen und glatten Hals; auch bei älteren Menschen kann er so bleiben, wenn sie ihn richtig pflegen. Die Haut des Halses muß wie die Gesichtshaut behandelt werden: Sie wird zuerst mit Gesichtswasser gereinigt, dann mit Creme leicht eingerieben, und zwar von unten nach oben, damit keine Falten entstehen.

Der faltige Hals wird mit heißen Kompressen behandelt. Dazu taucht man ein Tuch in sehr heißes Wasser, windet es mit Hilfe der trockengebliebenen Zipfel aus, legt es glatt um den Hals und läßt es etwa fünf Minuten dort liegen. Dann wird der Umschlag abgenommen, der Hals muß etwas abkühlen, dann wird er mit einer guten Hautcreme eingerieben und leicht gepudert. Die Rötung schwindet bald. Auch Creme-Umschläge, die man über Nacht auf dem Hals beläßt, machen die Haut weich, weiß und glatt. Die Fettcreme wird ziemlich dick aufgetragen und der Hals dann mit einem feinen Tuch umwickelt. Die heißen oder Creme-Umschläge sollten ein- bis zweimal in der Woche angewendet werden. Auch Massagen sind gut; bei der Empfindlichkeit des Halses sollen sie jedoch nur mit den Fingern ausgeführt werden, nicht mittels Apparaten. Leichtes Klopfen genügt vollauf, um der Haut zu einer verjüngenden Blutzirkulation zu verhelfen. Eine sehr einfache Art der Halsgymnastik ist das rasche Drehen und Wenden des Kopfes, es strafft die Muskeln und verhindert Doppelkinn und Hängefalten. Überhaupt spielt die Kopfhaltung eine große Rolle für die Schönheit des Halses. Das Kinn soll leicht angezogen sein, der Hals frei hervorragen, dadurch treten die Schultern zurück, der Nacken spannt sich, und die Brust tritt heraus. Wenn man den Kopf dauernd schief hält, entstehen einseitige Falten; der zu stark zurückgelegte Hals fördert den Kropf.

Bei Veranlagung zum Kropf soll man nicht irgendeine Salbe oder eine Kur ausprobieren, die irgendeinem anderen vielleicht geholfen hat, sondern unbedingt den Arzt fragen, weil nur dieser die richtige Behandlung bestimmen kann. Kropfoperationen sind heute sehr häufig und werden so vorzüglich ausgeführt, daß die Narben unbedingt dem dicken Hals vorzuziehen sind.

Bei dickem Hals achte man auf den Halsausschnitt der Kleidung. Dieser soll seitlich möglichst anliegen und vorn spitz sein, sonst wirkt der Hals noch stärker.

Ein zu dünner Hals wird durch leichte Klopfmassage und heiße Wickel behandelt. Dies führt zu einer besseren Durchblutung der Haut, die dadurch voller wird.



A B C ÜBER GESUNDHEITSKUNDE UND GESUNDHEITSREGELN

16. Folge

Drüsen

sind Organe, die aus sogenanntem Drüsengewebe bestehen. Ihre Aufgabe ist es, bestimmte Stoffe zu erzeugen, die durch den Ausführungsgang abgegeben werden. Solche Drüsen sind z. B. die über die ganze Haut verteilten Schweiß- und Talgdrüsen, die Mundspeicheldrüsen, die Bauchspeicheldrüse, aber auch die Leber, die die Galle absondert. Bestimmte Drüsen geben ihre Produkte sofort in das Blut ab; man bezeichnet sie daher als Drüsen mit „innerer" Sekretion; zu ihnen zählen die Schilddrüse, die Hirnanhangdrüse, die Zirbeldrüse, die Nebennieren- und die Thymusdrüse. Die Drüsen mit innerer Sekretion sind von hoher Bedeutung, da sie den ganzen Stoffwechsel und die geistige Tätigkeit des Menschen beherrschen.

Durchfall

(Diarrhöe). Die Diarrhöe ist keine Krankheit im üblichen Sinne, sondern eine Krankheitserscheinung. Die Darmentleerung erfolgt durch häufigen und dünnflüssigen Stuhlgang. Es besteht gesteigerte Darmtätigkeit, wodurch die Aufsaugung des Wassers durch den Dickdarm und die Eindickung des Stuhls nicht mehr möglich sind. Gesteigerte Darmtätigkeit kann durch verschiedene Einflüsse ausgelöst werden, z. B. durch nervöse Störungen (Schreck, Angst, Aufregung), Kältereize (kalter Trunk, Abkühlung des Unterleibes), entzündliche Vorgänge im Darm (Darmkatarrh, Cholera, Typhus, Ruhr usw.) sowie durch Verengung des Darmes (Geschwüre, Verwachsungen). Auch der Genuß verdorbener Nahrungsmittel oder Getränke löst oft Durchfall aus.

Die Behandlung richtet sich stets nach dem Grundleiden. Im übrigen können aber insbesondere bei Erkältungsdurchfällen und dergleichen folgende Grundregeln gelten:

Der Kranke soll Bettruhe halten. Als Nahrung empfiehlt sich dünner Haferschleimbrei. Besteht ein Widerwille gegen Nahrungsaufnahme überhaupt, so gibt man am besten Pfefferminztee. Diese Diät muß durchgehalten werden, bis sich wieder Appetit einstellt und der Durchfall nicht mehr auftritt. Dann kann Zwieback oder geröstetes Weißbrot gegeben werden. Der Körper, insbesondere der Unterleib, ist mit Decken, Wärmflaschen und heißen, feuchten Wickeln warmzuhalten.

Wie immer wieder bestätigt wird, helfen **Trineral**-Ovaltabletten zuverlässig gegen **Rheuma, Glieder- und Gelenkschmerzen, Gicht.** Unschädlich! Frei von Narkotika! Keine Gewöhnung! Apoth. 20 Tbl. 1.50, 50 Tbl. 3.10; oder zur äußeren Behandlung **Trisulan**-Salbe 2.50. Kostenlose, aufschlußreiche Broschüre. Trineral-Werk Abt. CA, München 8

Eingeweidewürmer

Man versteht darunter schmarotzende Würmer, die im Inneren von Organen, meist solchen der Bauchhöhle, leben und die Ursache mancher Krankheiten sind. Es gibt aber auch Würmer, die sich nur vorübergehend im menschlichen Körper aufhalten, aber auch sie können gefährlich werden.

Einlagen

So nennt man Schuheinlagen, die bezwecken sollen, das eingesunkene Fußgewölbe zu heben oder zu stützen. Man fertigt sie aus Metallblechen, Kunststoffen oder auch Gummi und ähnlichem an. Sie sollen nach ärztlicher Vorschrift von Orthopädie-Schuhmachermeistern nach Maß gefertigt werden.

Einrenkung

ist die Wiederherstellung der richtigen Lageverhältnisse ausgerenkter Gelenke. Bei gebrochenem Knochen spricht man besser von „Einrichten" oder „Korrektur". Nur ein geübter Fachmann sollte beides vornehmen, da bei unsachlichem Vorgehen die Gefahr der Gelenkkapselzerreißung gegeben ist.

Einschlafen der Glieder

ist der bekannte Zustand, bei dem ein Körperteil ganz oder teilweise gegen äußere Reize wie Druck und dgl. unempfindlich wird. Dabei besteht ein eigenartiges, uns allen bekanntes Kribbelgefühl und ein Taub- oder Pelzigsein. Die Erscheinung beruht auf einer Lähmung des in Frage kommenden Empfindungsnerves und kommt oft nach länger dauerndem Druck auf einen Nervenstamm vor. Der Zustand verschwindet sehr schnell bei nachlassendem Druck.

Einspritzung oder Injektion

Man versteht darunter die Einführung gewisser Arzneimittel in gelöster Form in den Körper mittels einer Spritze. Diese besteht aus einem Glaszylinder mit Nadelansatz. Im Inneren des Zylinders befindet sich ein Metall- oder Glaskolben, der durch Druck bewegt wird. Die aufgesetzte Hohlnadel oder Kanüle saugt durch Kolbendruck das Arzneimittel in den Glaszylinder. Nach dem Einstich unter die Haut oder in die Muskulatur bzw. Vene des Patienten wird der Inhalt eingespritzt. Das Einspritzen von Arzneimitteln ist erforderlich, um Heilmittel wie Seren, Insulin usw. dem Körper zuzuführen. Einspritzungen in die Blutbahn wirken naturgemäß am schnellsten, und bestimmte Arzneimittel können ihrer besonderen Eigenschaft wegen nur intravenös, d. h. direkt ins Blut verabfolgt werden.

Eisbeutel

Der Eisbeutel dient zur örtlich beschränkten Kälteanwendung. Länger als zwei Stunden soll man ihn nicht liegen lassen, da sonst leicht die Haut geschädigt wird. Die Eisanwendung setzt die Blutzufuhr herab und kann somit auch Blutungen vermindern oder zum Stillstand bringen.
Eine „Eiskrawatte" ist ein mit Eisstücken gefüllter schlauchartiger Eisbeutel, der um den Hals gelegt wird

Eiterblase

ist eine mit Eiter gefüllte Blase, die infolge des Eindringens von Eitererregern entstanden ist. Die Öffnung einer eiternden Blase überläßt man am besten einem Arzt. Nach Betupfen mit Jodtinktur wird mit einer ausgeglühten Nadel oder mit dem Skalpell in die Blase eingestochen. Der ausfließende Eiter wird vorsichtig in Watte oder Gaze aufgesaugt, wonach man die betreffende Stelle in heißem Seifenwasser baden kann. Sie muß aber anschließend mit einem sterilen (keimfreien) Verband bedeckt werden.

Von morgens früh bis abends spät ...

... das ist ein langer Tag, vor allem dann, wenn auch die Füße in dieser Zeit nicht zur Ruhe kommen.
Um so wichtiger sind dann wirklich bequeme Schuhe wie etwa dieses SEMLER-Modell, das nicht nur ein besonders ausgearbeitetes Fersenbett, sondern auch verlängerte Hinterkappen besitzt, die dem Fuß einen beispielhaften Halt geben. Die eingearbeitete Polsterbrandsohle und die besondere Ballenweite tun ein übriges.

Der Fuß hat Ruh im Semler Schuh

Probieren Sie auch einmal unsere anderen Spezialformen. Wir nennen Ihnen gerne solche Fachgeschäfte, die SEMLER-Schuhe führen.

Schuhfabrik CARL SEMLER Pirmasens

Wir verbessern unsere Haltung

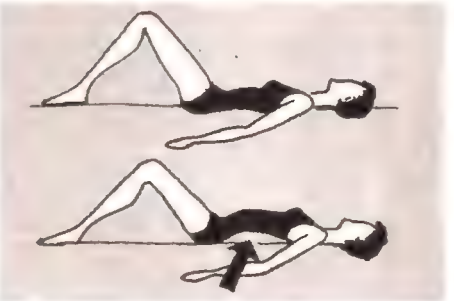
Jeder, ob Erwachsener oder Kind, hat es nötig, etwas für eine gute Körperhaltung zu tun! Daß ein großer Teil unserer Jugend sogar Haltungsschäden aufweist, ist durch viele Statistiken längst erwiesen. Aber auch der Erwachsene neigt mehr als früher zu einer schlechten Körperhaltung, die nicht nur unschön, sondern auch gesundheitsgefährdend ist. Vom Tagwerk ermüdet, lassen wir uns allzuleicht gehen, die Schultern fallen nach vorne, der Rücken wird krumm. Sie können sich aber eine gute Haltung erturnen! Wie Sie das anfangen, wollen wir Ihnen in dem in dieser Nummer beginnenden kleinen Gymnastikkurs in Fortsetzungen zeigen. Er ist für Kinder und Erwachsene gedacht. Wenn Sie also Kinder haben, so üben Sie mit ihnen zusammen.

Da für eine gute Haltung auch das richtige Atmen von großer Wichtigkeit ist, haben wir dies noch ganz besonders bei der Zusammenstellung der Übungen berücksichtigt. Turnen Sie also täglich fleißig mit, und Sie werden bald eine Haltung von königlicher Anmut Ihr eigen nennen.

Die ersten beiden Übungen können Sie sogar im Bett ausführen. Legen Sie sich so, daß Ihre Beine auf dem Kopfkeil ruhen, der Kopf befindet sich am Fußende Ihres Bettes. Durch diese Lage wird Ihre Blutzirkulation besonders angeregt.

1. Übung:

Hocken Sie die Füße an und legen Sie die Arme locker schräg nach außen. In dieser Stellung heben Sie nun die Lendenwirbelsäule soweit Sie können vom Boden ab, dabei atmen Sie tief ein und wölben die Brust hoch heraus. Dann senken Sie den Rumpf ebenso unter tiefem Ausatmen zur Ausgangsstellung zurück. Wiederholen Sie die Übung fünf- bis sechsmal.



2. Übung:

Bleiben Sie in Rückenlage, strecken Sie diesmal die geschlossenen Beine und stützen Sie die Unterarme links und rechts neben dem Körper leicht auf. In dieser Stellung heben Sie nun zuerst den Kopf, dann den Hals, schließlich die Schultern hoch — dabei stützen Sie sich auf die Unterarme — und bleiben so

In bunt und weißer Ausführung und in allen Größen lieferbar

Auch im Frühjahr und im Sommer

ist sie für Ihre Kleinen **unentbehrlich**, die **nicht fortzustrampelnde** Säuglings- und Kinder-**Sicherheits-Schutzdecke**

Strampelchen

Tagsüber damit zugedeckt, schwitzt Ihr Kleines auch beim heißesten Wetter nicht, kann aber nach Herzenslust strampeln, spielen und sitzen und fällt nie aus seinem Bettchen oder Wagen.

Nachts ist das Kleine stets **warm** zugedeckt (die Nächte sind oft kühl und frisch), strampelt sich nicht **bloß und erkältet sich nicht.** Rutscht nicht unter die Decke, hat aber doch volle Bewegungsfreiheit, kann auf der Seite liegen usw. Kennen Sie schon die Schaumstoff-**IDEAL-EINLAGE** für die Allerkleinsten? Der ärztl. anerkannte hygien. Fortschritt in der modernen Säuglingspflege? Erhältlich in den Fachgeschäften — wo nicht, verlangen Sie Gratis-Bildprospekt von:

„Für Ihr Kind" Abt. B 21 Recklinghausen-Süd.

einige Augenblicke sitzen. Dann rollen Sie unter Ausatmen wieder umgekehrt ab — zuerst senken Sie die Schultern, dann den Hals, zuletzt den Kopf. Beginnen Sie unter Einatmen von vorn und wiederholen Sie die Übung fünf- bis sechsmal.

3. Übung:

Gehen Sie nun in den Schlußstand. Heben Sie sich bei vorwärts-aufwärts-gehobenen Armen in den Zehenstand, auch der Kopf ist nach oben gerichtet, und strecken Sie sich ganz hoch zur Decke hin aus — dabei atmen Sie tief ein!

Dann lassen Sie, während die Arme seitwärts-abwärts fallen, den Rumpf ganz entspannt nach unten fallen. Unten pendeln Sie ein paarmal aus — dabei kreuzen sich die Arme vor dem Körper — alles ist locker, auch die Knie — dabei atmen. Wiederholen Sie auch diese Übung fünf- bis sechsmal.

Schlaf schenkt Schönheit

Regelmäßig gut und ausreichend lange geschlafen – das gibt Gesundheit, das gibt Schönheit.

Zum guten Schlaf gehört vor allen Dingen die gute Decke, die weiche, flauschige, luftdurchlässige AaBe-Schurwolldecke. Sie gibt ausgeglichene Wärme, wie sie dem Körper angenehm und zuträglich ist.

AaBe-Schurwolldecken, in Kette und Schuß ohne jede Beimischung aus 100% edelster Schafschurwolle gewoben, sind ein kostbarer, doch nicht kostspieliger Schlafkomfort, den sich heute jeder leisten sollte – der Gesundheit und der Schönheit zuliebe.

Die Weltmarke

AaBe Decken – die meistgekauften Schurwolldecken in Europa

Jahr für Jahr
über eine Million
Quadratmeter
AaBe-Schurwolldecken

AaBe-Verkaufsgesellschaft m b H
Düsseldorf · Postschließfach 90 44

GUTSCHEIN
Senden Sie mir kostenlos und unverbindlich den bunten AaBe-Schurwolldecken-Prospekt Nr. 6
Name *Anschrift*

Achten Sie auf die Rentier-Gold-Marke und die Schurwoll-Plombe, die Garantiezeichen jeder AaBe-Schurwolldecke

Kind und Erziehung

Ja, das Zahnen ist schuld . . .

Die Frau mit dem blassen Kindchen auf dem Arm kam mit nassen Augen aus dem Sprechzimmer der Kinderärztin. Die anderen Mütter im Wartezimmer sahen sie fragend an: „Ist es so schlimm mit der Kleinen?" erkundigte sich eine Frau, die ihren pausbäckigen Buben auf dem Schoß hielt. „Nun ja", preßte die Weinende hervor, „meine Gretel hat etwas an den Nieren, und der Magen ist auch nicht in Ordnung. Jedenfalls muß sie in die Kinderklinik." Sie wiegte das Kindchen, das wieder zu schreien begonnen hatte, auf dem Arm hin und her. „Ach je — sagen Sie nur, wie ist denn das gekommen? Haben Sie das nicht bemerkt?" erkundigte sich eine ganz junge Mutter, die ihr winziges Baby untersuchen lassen wollte. Inzwischen hatte sich die kleine Gretel wieder etwas beruhigt. Die Mutter setzte sich. „Das war so", begann sie. „Die Kleine hat so mit fünf oder sechs Monaten angefangen, immer schlechter zu essen. Dann hat sie ab und zu erbrochen und viel geschrien, manchmal war sie auch etwas heiß. Das ist das Zahnen, dachte ich. Die Nachbarinnen sagten das auch alle. So ging das bis jetzt. Und nun hätte sie mit neun Monaten geimpft werden sollen. Der Arzt hat mich aber wieder heimgeschickt und hat gesagt: »Das Kind ist krank, gehen Sie sofort mit ihm zu einer Kinderärztin.« Und die Frau Doktor sagt, wenn ich vor ein paar Wochen gekommen wäre, dann wäre die Kleine noch nicht so von Kräften wie jetzt." Sie wischte sich über die Augen. — „Machen Sie sich das Herz nicht so schwer", sagte die Mutter mit dem Buben tröstend. „Die Kleine wird schon wieder bald gesund werden. Bei uns war es übrigens ähnlich. Unser Dieter hatte auch immer heiße Backen, schrie viel und war unleidlich und appetitlos. Das sind

die Zähnchen, sagten alle. Eines Morgens, nach einer furchtbar unruhigen Nacht, fand ich auf Dieters Kopfkissen ein gelbliches Zeug, das aus seinem Ohr lief! Dabei ist es noch ein Glück, hat die Ärztin gesagt, daß sich das Sekret einen Weg nach außen verschafft hat. Hoffentlich ist diese Mittelohrentzündung bald ganz ausgeheilt, nun kommen wir schon wochenlang hierher. Nein, solange warte ich nie mehr, wenn der Bub irgendwie unruhig und anders ist als gewohnt, ich gehe lieber gleich zur Kinderärztin!"

Gerade kam die Ärztin ins Wartezimmer. Sie gab der Mutter der kranken Gretel einen Schein: „Hier ist die Überweisung in die Kinderklinik. Ich habe auch bereits telefoniert. Sie können gleich mit der Kleinen hinfahren, dort ist sie in guten Händen." Traurig ging die Frau mit ihrem kranken Kind hinaus. Die Ärztin sah ihr nach: „Ja, das Zahnen ... Wenn Ihr Mütter nur endlich glauben wolltet, daß Euer Kind fast immer wirklich krank ist, wenn es heiße Bäckchen hat, schreit und unruhig ist, auch wenn es gerade im Zahnalter ist!" Die Frauen sahen sich an. Die junge Mutter mit dem Säugling aber sagte: „Ach, Frau Doktor, darf ich einmal fragen wie das ist; meine Schwester hat ein Mädelchen von zehn Monaten, das hatte wohl Fieber und Husten, aber es bekam auch tatsächlich Zähne, vier in wenigen Tagen. Ich habe es selbst miterlebt."

Die Ärztin nickte: „Das glaube ich Ihnen ohne weiteres. Aber — das Kind hat nicht Fieber, weil Zähne kommen, sondern die Zähnchen schlüpfen, weil das Kind durch irgendeine Infektion Fieber hat. Fieber verursacht immer einen gesteigerten Stoffwechsel und wirkt wachstumsfördernd. So geht dann gerade in den fiebrigen Tagen das Wachstum der Zähne und ihr Durchbruch schneller vor sich. Es kommt äußerst selten vor, daß sich durch die schlüpfenden Zähne das Zahnfleisch entzündet und dadurch die Körpertemperatur steigt. Das kann aber nur der Arzt feststellen." Die Ärztin stand auf und sagte abschließend: „Wenn das erst einmal alle Mütter wissen und auch glauben, wird manchem Kindchen eine Gefährdung seiner Gesundheit und gar seines Lebens ebenso wie ein längeres Krankenlager erspart bleiben."

Hörst Du, Tante? — böööh!

So schreit der Pucki, wenn man ihn drückt. Dann kommt der Onkel Doktor und sagt: „wer schreit, braucht Penatencreme!" Eins sieht Greta immer wieder bei allen anderen Kindern, wenn ein Baby wund zu werden droht, wenn sich eins von den Größeren den Finger verbrannt hat, wenn es sich beim Hinfallen verletzt hat; wenn die Händchen vom vielen Sandspielen und Plantschen wund werden — immer hilft Penatencreme. Was der Penaten-3-Phasen-Schutz für die Kleinsten ist — der sichere Schutz vor dem schmerzhaften Wundsein —, das ist die Penatencreme für Kinder jeden Alters: der gute, helfende Hausgeist. Penatencreme, Dosen von 50 Pfg. an, in allen Apotheken und Drogerien.

PENATEN *Creme*

Großauswahl

an Schlaf- und Wohnzimmern, Polster- und Kleinmöbeln, Teppichen und Küchen von

28 Möbelfabriken

Frachtfr. Lieferung m. Spez.-Möbelwagen

an jeden Ort

d. Bundesgebietes. Überzeugende Preise. Teilzahlung bis zu 1½ Jahren nach Ihrem Wunsch. Ohne Kaufzwang wählen. Fordern Sie das kostenlose **Großbild-Angebot** von

ARZBERGER KG Abt. D 122
13b Herrsching

Ich verlasse mich nicht auf äußere Mittel

Um immer jung, schön und charmant zu wirken, braucht man zu allererst: inneren Schwung, Frische und Kraftreserven

OKASA GOLD

belebt, verjüngt, beschwingt und macht die Frau – von innen her – liebenswert. Lesen auch Sie einmal die Broschüre „Frische, Schönheit und Charme – Wünsche und Möglichkeiten", gratis in Apotheken oder von HORMO-PHARMA, Berlin SW 68, Kochstraße 18 oder Heidelberg 2, Postfach 12

Wie beschäftige ich mein krankes Kind?

Marianne war krank, nun geht es ihr aber wieder besser, und sie möchte gerne spielen, wenn sie auch noch nicht aufstehen darf. Die ganze Familie bemüht sich erfolgreich, ihr die langweilige Genesungszeit zu verkürzen. Wie sie das macht, zeigen die nachstehenden Bilder.

Kleine Teufel machen Freude. Ein Stück Papier, 15 cm im Quadrat, wird ausgeschnitten. Wie in der Zeichnung zur Mitte falten, die Ecken umlegen und jede Seite, wie bei der Herstellung eines Papierhelms, umschlagen. Beide Enden zusammenlegen und mit Wasserfarbe verzieren.

Klaus leiht großmütig seine rote Lokomotive her, und Vati hat eine gute Idee. An einer langen Latte befestigt er Pappstreifen, und an das eine Lattenende nagelt er eine Garnspule.

Das Spielzeug knotet er an einem Bindfaden, der um die Spule gedreht wird, fest. Nun kann Marianne die Lokomotive auf und ab fahren lassen.

Für dieses hübsche Wurfspiel schnitt Vati einen Karton diagonal durch. In die Mitte des Kartons kommt ein großes Loch für den Mund, und Marianne kann nach eigenem Geschmack ein lustiges Gesicht auf den Karton malen. Mutti hat einen weichen Ball gestiftet, und jetzt hat Marianne ein Wurfspiel, bei dem auch die Geschwister gerne mitmachen.

(Zu Bild rechts oben)
Mutti hat ein altes Zeichenheft gefunden, und Marianne geht daran, sich ein schönes Bilderbuch zu machen. Sie bekommt eine stumpfe Schere, viele bunte Postkarten, illustrierte und alte Kalender, in die sie nun nach Herzenslust schneidet und die Bildchen in „ihr" Bilderbuch mit Mehlpappe klebt. Vati hat ihr, damit sie bequem sitzen kann, aus der zweiten Hälfte des Pappkartons eine Rückenlehne und aus dem gleichen Material einen kleinen Tisch gebastelt.

Halsentzündungen richtig vorbeugen

Besonders Kinder holen sich leicht durch Ansteckung Katarrhe, Halsentzündungen und Erkältungen.

Panflavin-Pastillen schützen die empfindlichen Atemwege weitgehend vor dieser Gefahr; denn Panflavin bildet im Mund eine aktive Schutzschicht, die eingeatmete Bakterien unschädlich macht.
Die Pastillen schmecken angenehm nach Schokolade und werden deshalb von Kindern gern gelutscht.

Panflavin

20 Past. DM 1.–

PP A4

Gardinen aus DIOLEN - der Fortschritt am Fenster!

Waschen - aufhängen - fertig!

Das ist jetzt die ganze Gardinenwäsche - ohne Spannen und Bügeln, und auch die Einlauffalte sparen Sie, denn DIOLEN läuft beim Waschen nicht ein. Gardinen aus DIOLEN sind duftig und elegant im Fall, dabei außergewöhnlich reißfest und sonnenbeständig.

In unzähligen Haushalten haben sich Gardinen aus DIOLEN seit zwei Jahren bewährt. Deshalb empfehlen wir Ihnen: Machen Sie jetzt eine Probe: und sei es nur an einem Fenster. Wir wissen es schon heute: bald haben Sie an allen Fenstern Gardinen aus DIOLEN.

Diolen **Diolen** **Diolen** **Diolen** **Diolen** **Diolen**

- Leicht und schnell selbst zu waschen, kein Einlaufen
- Spannen und Bügeln überflüssig, trotzdem kein Zipfeln
- Überaus licht- und sonnenbeständig, kein Vergilben
- Unglaublich reißfest und haltbar
- Unempfindlich gegen Rauch und Industriedämpfe
- Sehr lichtdurchlässig, aber nicht blick-durchlässig von außen

zu mollig?

Nein! – So weit soll man es gar nicht kommen lassen. Leber, Galle, Dünn- und Dickdarm regulieren die Verdauung. Bei fettleibigen Personen arbeiten diese Organe oft sehr träge. Wer dafür sorgt, daß er täglich zweimal Stuhlgang hat, wird seinen Fettansatz langsam, aber sicher beseitigen. Der Galleforscher Prof. Dr. med. H. Much hat ein Präparat geschaffen, das – im Gegensatz zu solchen Abführmitteln, die nur einseitig auf den Dickdarm wirken – gleichzeitig auf alle vier Organe, nämlich die Leber, Galle, den Dünn- und Dickdarm, in schonendster Weise wirkt. Es sind die „Dragees Neunzehn". **Nur diese „Dragees Neunzehn" enthalten auch den einzigartigen Wirkstoff „Extr. Fel. suis Much".** Er regt die Leber zur verstärkten Galleproduktion an und reguliert damit auf natürliche Weise auch die gesamte Darmtätigkeit. **Eine Kur mit „Dragees Neunzehn" belebt und verjüngt den ganzen Organismus. Machen Sie einmal einen Versuch.**

„Ärztliche Praxis" Nr. 9, v. 2. 3. 1957, Seite 13, berichtet aus der Medizinischen Universitäts-Klinik Jena u. a.: „Nach unseren Erfahrungen stellen »Dragees Neunzehn« besonders auch bei der Behandlung der verschiedensten Fettsuchtformen ein wertvolles Hilfsmittel dar." – **„Berliner Medizin"** Nr. 8, vom 10. 5. 1957, Seite 194, schreibt u. a.: „Die Vielfachwirkung des Präparates »Dragees Neunzehn« weist gegenüber den einseitig nur auf Dünn- oder Dickdarm wirkenden Abführmitteln wesentliche Vorteile auf."

Ihre Apotheke hat „Dragees Neunzehn" immer vorrätig. Packung mit 40 Stück DM 1.60, Klinikpackung mit 150 Stück DM 4.75.

Kleine Winke für die große Wäsche

Wäschewaschen ist anstrengend. Schon darum, weil es meist neben der sonstigen Haushaltsarbeit geleistet werden muß. Aber man kann sich die schwere Arbeit doch erleichtern, selbst wenn man es noch nicht zu einer Waschmaschine gebracht hat und jeden Arbeitsgang mit der Hand erledigen muß.

Unbedingt muß das Wasser enthärtet werden, denn Wasser mit hohem Härtegrad verbraucht viel Seife, der Kalk frißt gewissermaßen die Seife auf. Man muß ihn daher durch Beigabe von Kristall- oder Bleichsoda ins Wasser unschädlich machen.

Wäsche mit eingetrockneten Blutflecken oder Fettflecken muß einige Stunden lang in sehr starkem Sodawasser eingeweicht werden, das dann abgegossen und erneuert wird. Wäsche von Kranken soll sofort nach Gebrauch in eine Lysoformlösung gelegt und von der übrigen Wäsche getrennt gekocht werden. — Da Strumpfwaschen bei der großen Wäsche ungemein aufhält, empfiehlt es sich, die Strumpfwäsche gesondert allwöchentlich an einem bestimmten Tag vorzunehmen.

Das Wäschespülen wird sehr vereinfacht, wenn man den Wasserhahn über

Wenn ich abends schlafen geh'...

Jeden Abend vor dem Schlafengehen bringt mir Mami noch ein leckeres Fläschchen. Sie weiß nämlich, daß ich Hunger habe und nach dem Trinken gut schlafen kann. Eins - zwei - drei ist das Fläschchen leer, und danach schlafe ich ganz schnell ein.
Es gibt nichts Schöneres für eine Mutter, als ein gesundes und lebensfrohes Kind.

Die richtige Ernährung trägt entscheidend zum Wohlbefinden Ihres Babys bei. Mütter, die das wissen, füttern ihr Baby mit ALETE-FRÜHNAHRUNG und vom 4. bis 5. Lebensmonat an mit ALETEMILCH. Diese beiden Säuglingsnahrungen sind den jeweiligen Entwicklungsstufen Ihres Kindes angepaßt und im Nu zubereitet.

281

Das Beste, was ein Baby braucht - alles in **Alete**

Ein guter Rat: Für Ihr Baby gibt es fünf Sorten Beikost von ALETE – Spinat, Karotten, Mischgemüse, Leberreis, Früchte –, die eigens für das Bedürfnis des Babys geschaffen wurden und das ganze Jahr hindurch in gleicher Güte zu haben sind.

dem Spülbecken und den Ablauf des Bekkens öffnet. Durch das ständig zu- und ablaufende Wasser wird die Wäsche bequem selbsttätig gespült und gleichzeitig geschont. Spült man mit Waschblau, so muß jedes Wäschestück schnell wieder aus dem Schwenkwasser herausgenommen werden, da sonst blaue Flecke zurückbleiben. Statt die Wäsche mühsam auszuwinden, verwendet man einen Wäscherost, der sowohl über die Wannen wie über den Waschkessel gelegt werden kann. Man wirft die Wäsche darauf, die ohne Zutun abtropft; inzwischen kann man schon weiterarbeiten. Einen solchen Rost kann man sich aus glattem Holz leicht selbst herstellen. Er wird nach der Größe der Wanne und des Kessels bemessen mit Zugabe des Randes, da der Rost ja aufliegen soll, und er muß unbedingt glattgehobelt sein, damit die Wäsche nicht hängenbleibt.

Wäschekörbe, die allzuschwer bepackt sind, werden über Gebühr beansprucht; außerdem ist das schwere Heben keiner Frau zuträglich. Lieber einmal öfter gehen oder einen kleinen, flachen Wagen verwenden, auf dem man den Waschkorb ziehen kann. Wer die Wäsche beim Aufhängen schon glattschlägt und auszupft, der spart Zeit beim Wäschelegen und -bügeln, wer Leinen und Klammern sorgsam vor Verschmutzen bewahrt, hat keinen Ärger mit den häßlichen Flecken. Praktisch ist eine doppelseitige Klammertasche, die man sich selber arbeiten kann. Man hängt die Tasche auf die Wäscheleine und läßt sie mitwandern und hat sie dadurch während des Aufhängens immer zur Hand. Bunte Wäsche ist nach dem Waschen sofort in Spülwasser zu legen, dem man etwas Essig zugesetzt hat. Die Farben werden dadurch wieder aufgefrischt. Gardinen, Trikotwäsche und Wollsachen muß man sehr vorsichtig aufhängen, nicht ziehen und nicht an den Ecken anklammern, sondern über die Leine hängen, mindestens mit einem Überschlag von 10—15 Zentimeter.

Wenn die Hausfrau bei der großen Wäsche diese kleinen Ratschläge beachtet, dann hat sie nicht nur die Wäsche, ein wertvolles Haushaltsgut, geschont, sondern auch ein wenig ihre nicht minder kostbare Kraft und Gesundheit.

BESMER

DEUTSCHLANDS GRÖSSTE TEPPICHFABRIK

Warum entscheiden sich seit vielen Jahrzehnten Millionen Käufer für Besmer-Teppiche? Woran liegt es, daß es in vielen Familien selbstverständlich ist, immer wieder einen „Besmer" zu kaufen? — Nun, weil bei Besmer das Prinzip gilt, der Schönheit eines jeden Besmer-Teppichs durch Qualität Dauer zu verleihen.

Millionen Käufer entschieden sich für Besmer-Teppiche — Millionen können sich nicht irren.

Besmer-„Micado" Dessin 961/1

Besmer-„Micado" Dessin 961/1

Der Besmer-„Micado" ist ein Meisterstück

Dieser durchgewebte Velours-Teppich aus 100% reiner Schurwolle ist einer der beliebtesten und meistgekauften Besmer-Teppiche. Wegen seines hervorragenden Materials ist er überaus strapazierfähig und haltbar und selbstverständlich auch lichtbeständig und mottenecht.

Bemerkenswert: sein hoher Flor —

er dämpft den Schritt zur moostiefen Lautlosigkeit. Seine warmen Farben und seine zeitlosen Orientmuster zaubern in jedes Heim eine Atmosphäre schönster Wohnlichkeit.

„Micado"-Teppiche gibt es in den schönsten Farben und Mustern. Am besten, Sie lassen sich die „Micado"-Teppiche der Besmer-Kollektion bei Ihrem Händler zeigen.

GUTSCHEIN!

An den Besmer-Kundendienst, Abt. RG 11, Hameln/Weser

Senden Sie mir bitte kostenlos den großen „Micado"-Farbprospekt. Mich interessieren auch andere Velours-Teppiche — Künstler-Teppiche und Haargarnteppiche (Gewünschtes unterstreichen).

Name. . . . . .

Anschrift: . . . . . .

. . . . . .

Bitte in Druckschrift ausfüllen und auf eine Postkarte kleben. Wenn Ausschneiden nicht möglich, genügt Postkarte.

Einfach-aber chic

Nr. 320
Gr. 40/44
DM 1.75

Nr. 321
Gr. 42/46
DM 1.75

Nr. 320 *Jugendliche Bluse, vorn zweireihig geknöpft, mit andersfarbigem Blendenbesatz an Halsausschnitt und Ärmeln.*

Nr. 321 *Jugendliche Bluse mit angeschnittenen Ärmeln und Einsatz am Vorderteil.*

Nr. 322 *Rock und Bluse für den Tanztee. Spitzenbluse mit großem Halsausschnitt. Weiter Rock mit andersfarbiger Stufe und Kordelverzierung.*

Nr. 323 *Gerader Rock mit Hüftpasse und Patten, am Rückenteil zwei Falten.*

Nr. 324 *Glockenrock mit kurzem Knopfschluß in der vorderen Mitte, am Vorderteil zwei Falten, die nach unten aufspringen.*

Schnittmusterbogen Nr. 22 für diese Modelle liegt diesem Heft bei.

Nr. 322
Gr. 38/42
DM 2.25

Nr. 323
Gr. 44/48
DM 1.75

Nr. 324
Gr. 46/50
DM 1.75

Beachten Sie bitte, daß unser Schnittmusterbogen vierteljährlich (Januar, April, Juli und Oktober) erscheint. Auf ihm sind alle Modelle laut besonderem Hinweis auf den Modeseiten in den unterstrichenen Größen verzeichnet. Für die nichtunterstrichenen Größen erhalten Sie Einzelschnitte zu angegebenen Preisen. Bestellungen sind zu richten an: Verlag „Ratgeber", (17b) Öflingen/Baden.

Alte Kleidung - neu verwendet

Schuljacke aus getragener Damenjacke

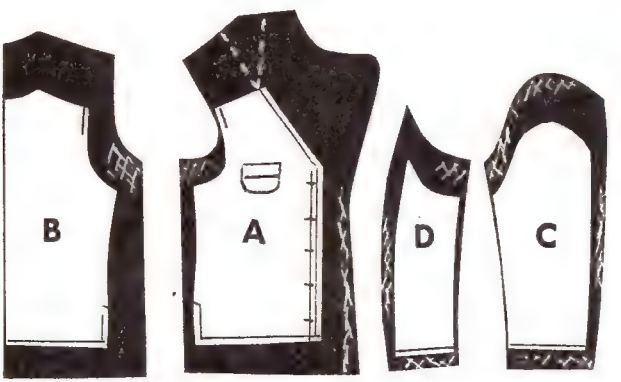
In diesen Wochen, wenn das neue Schuljahr beginnt, hat die Hausfrau, die schulpflichtige Kinder zu versorgen hat, erhöhte Ausgaben finanzieller Art. Da sind nicht allein die Schulbücher und Hefte, auch die Kleidung unserer Kleinen ist vom Winter auf den Frühling umzustellen, und da heißt es die zu Verfügung stehenden Mittel gut einteilen. Nicht in allen Fällen reicht es zu neuer Bekleidung, und hier muß dann Abhilfe geschaffen und in das Reservior der Altkleidung gegriffen werden. Noch sind kühle Tage, und es ist empfehlenswert, die Kinder nicht in allzu dünner Bekleidung auf den Schulweg zu schicken. Was könnte da praktischer sein als eine bequeme, einfache und kragenlose Jacke, die in ganz einfacher Verarbeitung von jeder selbstschneidernden Hausfrau hergestellt werden kann? Geeignetes Material findet man in jeder getragenen Damenjacke oder -mantel oder auch in einem wollenen Rock, sofern er einfarbig oder in geeigneter Musterung ist und nicht allzu viele Teilungsnähte hat. Die starken Farben nehmen wir für die Mädchen, die zarten für unsere Buben, und nun her mit Trennmesser, Schere, Nadel und Faden und frisch ans Werk. Ihr „Ratgeber" ist Ihnen behilflich und zeigt Ihnen an einem Beispiel, wie Sie es am besten machen können. Den Schnitt für die oben beschriebene Jacke finden Sie auf dem Schnittbogen Nr. 22 als Schnellsichtschnitt aufgezeichnet. Sie haben es also auch hier leicht, ihn herauszurädeln. Die Größe ist für etwa acht Jahre eingerichtet.

Vorbereitung: Die Altkleidung in allen Teilen sauber auftrennen, die Abnäher öffnen und die Teile bei Notwendigkeit waschen oder reinigen lassen. Sollte die rechte Seite des Materials stark abgetragen oder fadendünn erscheinen, dann ist zu prüfen, ob die linke Seite für die Verarbeitung geeigneter ist. Bestens geeignet ist natürlich ein Kleidungsstück, bei dem die Taschen aufgesetzt waren, bei Einschnitt-Taschen besteht die Möglichkeit, daß der Schnitt der Jacke so aufgelegt wird, daß die Einschnitte wieder als Tascheneinschnitte verwendet werden können. Auf beigefügtem Schema sind die Stellen, die erfahrungsgemäß am stärksten abgetragen sind, markiert; diese also nach Möglichkeit bei der Schnittauflage umgehen.

Nähanleitung: Am Vorderteil die Brusttasche einarbeiten (bei Mädeln rechtsseitig, bei Buben linksseitig), die vorderen Verschlußränder mit Einlage und Innenbelag versehen, Schulter- und Seitennähte schließen, seitlich etwa 7 cm für Schlitz offenlassen. Die Ärmelteile zusammenfügen und, an der Kugel eingehalten, der Jacke einsetzen. Die Jackenränder absteppen und die Jacke nach gleichem Schnitt abzüglich Innenbelegbreite füttern. Knöpfe und Knopflöcher anbringen.

Schuljacke für Knaben und Mädchen im Alter von 7 bis 8 Jahren, anzufertigen aus einer getragenen Damenjacke oder einem Mantel. Die Schnitteile A—D sind auf Schnittbogen Nr. 22 als Schnellsichtschnitt aufgezeichnet.

A Vorderteil
B Rückenteil
C Oberärmel
D Unterärmel



Rückteil Vorderteil Ärmel

Gefangener Staub

Staubsicher und hygienisch wird das Entleeren des Staubsaugers mit einem zusätzlichen Papier-Staubfilter. Er hält den Staub gefangen, wird nicht ausgeschüttelt, sondern mit dem Staubinhalt fortgeworfen.

Auf Wunsch ein willkommener, zusätzlicher Komfort für alle PROGRESS-Staubsaugermodelle.

PROGRESS MINOR SUPER-F

der reich ausgestattete, leistungsstarke Hand- **und** Bodenstaubsauger.

10 Zubehörteile mit **Gelenk**-Teppichdüse.

Aufnahme 270 Watt

Luftansaugung ca. 20 Lt./Sek.

Vacuum ca. 950 mm WS

Doppelt isoliert radioentstört, VDE geprüft

Preis **DM 148.–**

PROGRESS

PROGRESS VERKAUF GMBH STUTTGART-BOTNANG

Das Geheimnis

Das Geheimnis, wie man eine tadellose Bügelfalte erzielen kann, liegt allein im fachgerechten Bügeln selbst. Und das kann jede Hausfrau — auch eine ganz neugebak-

Bild 1: Zuerst einmal die Hose gut ausbürsten und sie dann fest zusammengefaltet, Bügelfalte auf Bügelfalte, auf eine feste Plättunterlage legen.

Bild 2: Die rechte obere Beinhälfte wird jetzt zurückgeschlagen. An dem Knie (des anderen Hosenbeines) hat sich der Stoff etwas ausgedehnt: Man schiebt ihn mit beiden Händen wieder zusammen. Sooo . . ., ja so ist es richtig!

Bild 3: Jetzt ein feuchtes Tuch über die ausgedehnte und wieder zusammengeschobene Stelle am Knie legen und ganz glatt eindämpfen. Die gleichen Arbeiten am anderen Hosenbein wiederholen.

der Bügelfalte

kene — allein besorgen. Auch für Junggesellen ist diese Prozedur nicht zu schwierig, wenn man sich genau an die Anweisungen hält.

Bild 4: Hose wieder zusammenfalten — nicht vergessen, Naht auf Naht — und dann die obere Beinhälfte zurückschlagen. Mit einem feuchten Tuch vordere und rückwärtige Bügelfalte gut dämpfen.

Bild 5: Die vordere Bügelfalte: sie verläuft im Bund. Vor dem Einbügeln der Falte die obere Partie gut in Form ziehen, so wie es unser Foto zeigt.

Bild 6: Die rückwärtige Bügelfalte: sie verläuft im Schritt. Auch hier wieder vor dem Eindämpfen der Bügelfalte die Hose gut in Form ziehen. Die gleichen Arbeiten am anderen Hosenbein wiederholen.

Bild 7: Jetzt, nachdem die Bügelfalten eingedämpft sind, wird der Schritt in Arbeit genommen: Beinhälfte glattziehen und dann ein feuchtes Tuch, Stelle um Stelle, um die Naht herumlegen und kräftig dämpfen.

Bild 8: So wird der Stoff am Schritt kräftig feucht gedämpft, Stelle um Stelle. Achtung! Beim Bügeln der zweiten Hosenhälfte nicht das gebügelte Bein wieder zerknautschen.

Bild 9: Das Bügeltuch entfernen und mit der Kleiderbürste den warmen Dampf einklopfen. Dadurch wird das Gewebe wieder locker und wie neu.

Zum Schluß werden Bund, Taschenpatten und Hosenaufschläge gedämpft. Die fertig gebügelte Hose in einen Bügel klemmen — vorsichtig sein mit den Hosenbeinaufschlägen — und an der frischen Luft austrocknen lassen.

Neu im Gebrauch!
Neu in der Wirkung!

Berge von Trockenschaum mit tiefer Reinigungskraft! tuba — für Polster, Teppiche, Bekleidung.
Neu! Das müssen Sie erleben: einen Eßlöffel tuba mit 6 Teilen Wasser verdünnen. tuba-Spezial-Schwamm eintauchen, pressen und dann dieser Schaum: ein ganzer Berg, schneeweiß, steif und trockenähnlich. Und diese Reinigungskraft ...

1

... tuba-Schaum auf Teppiche, Polster, Bekleidung auftragen ...

2

den Gegenstand mit tuba-Spezial-Schwamm behandeln.

3

... den Schaum abwischen ...

4

trocken
nachreiben ...

... und sehen Sie selbst: War da nicht eben noch der Teppich staubgrau und das Polster farbbleich? Reinigend, auffrischend, farbverjüngend — so wirkt tuba auf Polster, Teppiche, Bekleidung usw.

Kaufen Sie noch heute tuba

▶ tuba — ein Erzeugnis der Erdal-Werke. ◀

Stricken

Babykleidchen, dazu passendes Jäckchen und Mützchen

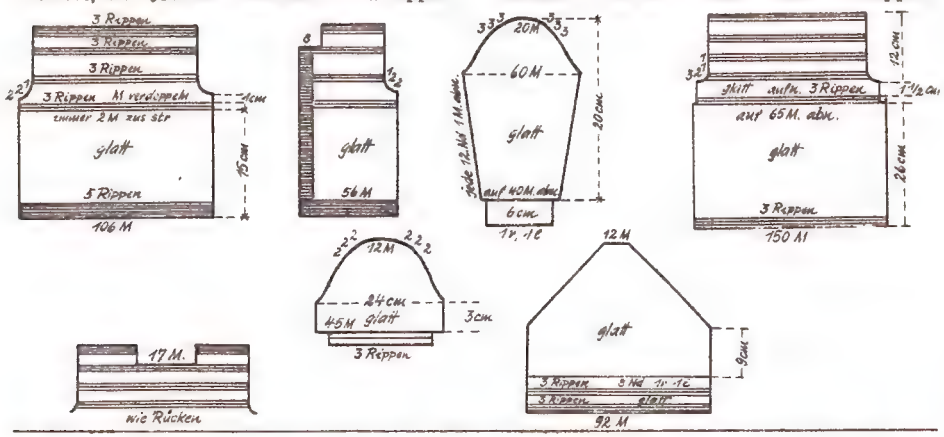
Material: 350 g Babywolle, Nadeln Nr. 2½, 9 Perlmuttknöpfe, 1 m Seidenband, Gummifaden.

Strickart: Glatt = Vorderseite der Arbeit rechte Maschen, Rückseite linke Maschen. — Rippen = Vorder- und Rückseite alle Maschen rechts.

Jäckchen

Rücken: Anschlag 106 M., 5 Rippen stricken, dann glatt weiterarbeiten. 15 cm ab Anschlag nochmals 3 Rippen; in der 1. Rippennadel über die ganze Nadel immer 2 M. zusammenstricken. Es folgen 10 Nadeln glatt, wobei in der 1. glatten Nadel aus jeder M. 2 M. gestrickt werden, also die Maschenzahl verdoppelt wird. 1 cm nach dem 1. Rippenstreifen für jedes Armloch 2, 2, 1 M. abketten. Der Koller wird im Wechsel von Rippenstreifen und glatten Flächen so gearbeitet, daß jeweils während der 1. Rippennadel über die ganze Nadel 2 M. zusammengestrickt werden, während in der 1. glatten Nadel aus jeder M. 2 M. gearbeitet werden. Sind 4 Rippenstreifen beendet, die Arbeit abketten.

Vorderteil: Anschlag 56 M. 5 Rippen stricken, dann glatt weiterfahren, wobei die letzten 6 M. der Nadel als Verschlußkante des Jäckchens bis zum Hals in Rippen gearbeitet werden. In gleicher Höhe wie am Rücken den Koller beginnen, während der 1. Nadel immer 2 M. zusammenstricken. Koller und Armloch in gleicher Weise wie am Rücken arbeiten. Nach dem 3. Rippen-



Für Gardinen MHZ-Schienen
IN ALLEN GUTEN FACHGESCHÄFTEN

streifen die äußersten 8 M. für den Halsausschnitt abketten. Weiter die 5 M. des Ausschnittrandes in Rippen stricken, die restlichen M. im Kollermuster. Koller in gleicher Höhe wie am Rücken abketten. Rechtes Vorderteil gegengleich arbeiten.

Ärmel: Oben beginnen und 20 M. anschlagen. Am Ende jeder Nadel 3 M. anschlagen, bis 60 M. auf der Nad. sind. Weiter an beiden Rändern jede 12. Nadel je 1 M. abnehmen, bis der Ärmel 20 cm lang ist. Für das Bündchen auf 40 M. abnehmen und 6 cm hoch 1 M. r., 1 M. lks., dann lose abketten.

Ausarbeiten: Seitennähte, Achseln und Ärmel zusammennähen. Ärmel einsetzen. Am Verschlußbord bei jedem Rippenstreifen des Kollers Knöpfe und Riegel anbringen. Auf der Arbeitsrückseite beim ersten Kollerstreifen eine Tour Gummifaden einziehen.

Mützchen

Anschlag 92 M., 3 Rippen stricken, dann 10 Nadeln glatt arbeiten, wobei während der 1. glatten Nadel aus jeder M. 2 M. herausgestrickt werden. Es folgen wieder 3 Rippen, wobei während der 1. Rippennadel immer 2 M. zusammengestrickt werden. Nach 8 Nadeln 1 M. r., 1 M. lks. die Rückseite der Arbeit als Vorderseite weiterarbeiten. 9 cm glatt stricken, dann für das Sternabnehmen jede 2. Nadel wie folgt arbeiten: 1. Nadel: jede 9. und 10. M. zusammenstricken; 3. Nadel: jede 8. und 9. M. zusammenstricken; 5. Nadel: jede 7. und 8. M. zusammenstricken usw., bis noch 12 M. auf der Nadel sind. Diese zusammenziehen. Das hintere Teil des Mützchens zusammennähen. Um den Halsrand 1 Tour fester M. häkeln. Die Seidenbänder annähen, zuvor aber den vorderen Mützenrand umlegen.

Kleidchen

Rücken: Anschlag 150 M., 3 Rippen stricken, dann glatt weiterarbeiten. 26 cm ab Anschlag während einer Nadel auf 65 M. abnehmen. 3 Rippen stricken, 10 Nadeln glatt arbeiten, wobei während der 1. glatten Nadel aus jeder M. 2 M. herausgestrickt werden. Es folgen im Wechsel 3 Rippen, wobei während der 1. Rippennadel immer 2 M. zusammengestrickt werden. 1½ cm ab 1. Rippe für jedes Armloch 3, 2, 1, 1 M. abketten. 12 cm ab Armloch Arbeit abketten.

Vorderteil: Gleich wie Rücken bis 3 Rippenstreifen. Nach Beendigung dieses Streifens werden die mittelsten 17 M. für den Halsausschnitt abgekettet und jede Seite für sich gearbeitet. Die 3. M. gegen den Halsausschnitt werden in Rippen gestrickt. Arbeit in der gleichen Höhe wie Rücken abketten.

Ärmel: Oben beginnen. Anschlag 12 M., zu welchen am Ende jeder Nadel 2 M. angeschlagen werden, bis die Arbeit 24 cm breit ist. 3 cm gerade weiterstricken, dann für das Börtchen 3 Rippen stricken, wobei während der 1. Rippennadel auf 45 M. abgenommen wird.

Ausarbeiten: Seitennähte, Ärmel und ab Armloch je 1 cm der Achsel zusammennähen. Ärmel einsetzen, Achselschlitze mit einer Tour fester M. umhäkeln, Knöpfchen und Riegel anbringen. Beim 1. Rippenstreifen des Kollers eine Tour Gummifaden einziehen.

Die meistgekaufte Nähmaschine der Welt!

Ob Ihre Wohnung groß oder klein ist, überall fügen sich die formvollendeten SINGER Nähmaschinenmöbel mit der versenkbaren SINGER AUTOMATIC harmonisch ein. Sie bekommen diese sogar passend zur Wohnungseinrichtung geliefert. In den neuen SINGER Zuschneidekursen erlernen Sie das moderne „Hausschneidern nach Maß".

Auskunft und Prospekte erhalten Sie kostenlos von der SINGER Nähmaschinen Aktiengesellschaft, Abteilung 121, Frankfurt am Main, Singerhaus.

SINGER

Handarbeiten

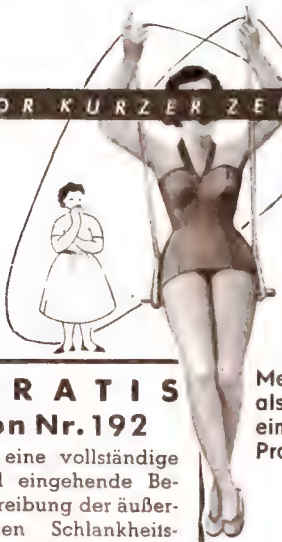
Ein hübsches Nadeletui

Der Oberstoff ist aus bedrucktem Baumwollstoff, das Futter aus einfarbigem Chintz zugeschnitten. Die Maße richten sich nach der längsten Nadel zuzüglich Einschlag.

Oberstoff und Futter, rechte Seite auf rechte Seite, aufeinanderheften und ringsum steppen, dabei an der Spitze, wo das Bindeband angebracht wird, etwa 3 cm zum Wenden offen lassen. Stoff wenden und Nähte gut verstreichen. Das Bindeband der Länge nach falten, rechte Seite auf rechte Seite und die Längs- und eine Schmalseite steppen. Bindeband mit einem Bleistift wenden. Hauptteil und Bindeband gut bügeln. Bindeband zur Hälfte legen und in die Öffnung schieben, dann Hauptteil ringsum knappkantig absteppen, nachdem beide Längsseiten etwa 10 cm breit als Taschen nach innen geschlagen sind (Taschen am Rand mitfassen). Die eine Seite der Tasche, die nicht mitgefaßt ist, dem Hauptteil ebenfalls knappkantig aufsteppen. Die eine Tasche quer und in beliebigen Abständen absteppen, damit hier die Strick- und Häkelnadeln eingeschoben werden können.

P 14

VOR KURZER ZEIT



hatte ich nicht den Mut, mich im Badeanzug zu zeigen!

Und Sie, gnädige Frau? Wollen Sie auch in diesem Jahr in den Ferien abseits stehen und die jungen, schlanken Frauen um ihre Erfolge beneiden? Sich im Badeanzug zeigen? Seit Jahren denken Sie schon nicht mehr daran, schon im leichten Kleid schämen Sie sich Ihrer unförmigen Gestalt. Und doch waren viele der Frauen, die Sie heute beneiden, in Ihrer Lage, ehe sie Irving Borsen gebrauchten.

Durch die äußerliche Anwendung der neuen Irving-Borsen-Emulsion an Hüfte, Taille und Oberschenkeln können Sie Fettschichten und Polster an jeder beliebigen Stelle zum Verschwinden bringen. Ohne sich im Essen einzuschränken, ohne Arznei einzunehmen, ohne jede Anstrengung werden Sie schon bald eine andere Frau sein! Es ist so einfach. Machen Sie noch vor den Ferien einen Versuch. Irving Borsen bietet Ihnen denselben **kostenlos.** Schneiden Sie nur den Bon aus und senden ihn mit Rückporto an Gen.-Vertr. v. Irving Borsen: Laboratoires Réunis, Düsseldorf, Kirchfeldstraße 147. Irving Borsen macht Ihnen das außergewöhnliche Angebot einer kompletten Kur auf seine Kosten. Welche Gelegenheit, einige Kilo zu verlieren.

GRATIS
Bon Nr. 192
für eine vollständige und eingehende Beschreibung der äußerlichen Schlankheitsmethode Irving Borsen und des Versuches auf unsere Kosten.

Mehr als nur eine Probe

Diskreter Versand ohne Firmenangabe.

Irving Borsen
OF PICCADILLY
AUSSERLICHE SCHLANKHEITSMETHODE

ENGLAND: 4, Albemarle Str. LONDON - HOLLAND: Spuistraat 62 DEN HAAG
OSTERREICH: Innsbruck, Salurner Str. 3 - SCHWEIZ: Rue du Lac, YVERDON

Ein Bastkorb von großer Haltbarkeit

Ein Papierkorb ist ein begehrter Geschenkartikel. Man kann ihn aus starkem Karton ebenso wie aus Kunststoff herstellen. Besonders hübsch und von handwerklicher Eigenart ist aber ein Bastkorb, der auch von großer Haltbarkeit ist.

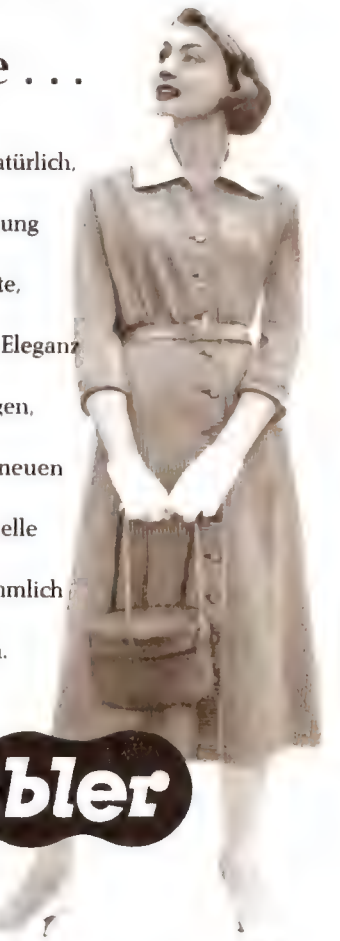
Wir benötigen dazu Bast und starke Pappe. Dann zeichnen wir uns zuerst einmal das Modell auf und tragen die Maße ein. Wollen wir einen sehr großen Papierkorb basteln, darf die Höhe bis 40 cm betragen. Der Durchschnitt des Bodentellers ist dann 30 cm.

Wir schneiden nun eine Anzahl gleichstarker Pappstreifen in der Länge der angegebenen Papierkorbhöhe. Weil der Papierkorb oben etwas breiter sein muß, schneiden wir die Pappstreifen an einer Seite etwas breiter. Diese Streifen werden dicht aneinandergelegt und mit Bastfäden verbunden. Wie das Flechten vor sich geht, ist aus der Abbildung A ersichtlich. Haben wir erst ein paar Reihen geflochten, dann ist es gar nicht mehr so schwierig. Der Boden des Papierkorbes sieht so aus, wie Abbildung B ihn zeigt. Wie Tortenstückchen werden die zwölf gleichgroßen Pappstücke geschnitten. Die einzelnen Teile werden nun genau so wie die Längsteile mit Bast verbunden. So entsteht der große Bodenteller.

Haben wir Bodenteller und Korb fertig, nähen wir beide Teile aneinander. Um die Nahtstellen zu verdecken, flechten wir uns aus andersfarbigem Bast zwei lange Zöpfe, einen für den unteren und einen für den oberen Rand. Die Zöpfe nähen wir an den Nahtstellen auf. Sehr hübsch ist es, wenn wir mit andersfarbigem Bast ein Muster auf den Korb sticken. Das Muster können Sie selbst entwerfen oder Sie verwenden das Muster, das wir auf der Zeichnung zeigen.

Für die Frau von heute . . .

ist es nur natürlich, in der Kleidung jene schlichte, aber aparte Eleganz zu bevorzugen, wie sie die neuen Kübler-Modelle so unnachahmlich präsentieren.



Kübler

Neue Prospekte und Verkaufsstellenangabe von Paul Kübler & Co. GmbH. Abt. 325 Stuttgart 13

Leserfragen-vom Ratgeber beantwortet

Restliche Salatsoße trinken. Ist es wirklich wahr, daß „ein Tropfen Essig zehn Tropfen Blut verdünnt"? Mir wird das immer vorgehalten, wenn ich einmal den Rest der Salatsoße trinke.

Antwort: Diese weitverbreitete Ansicht ist nicht ganz richtig. Essig greift weder die Organe noch das Blut an. Essigsäure ist als Zwischenprodukt im menschlichen Stoffwechsel vorhanden, sie entsteht im Körper selbst. Bei normaler Haushaltsverwendung werden weder Magen noch Nieren belastet. Völlig unschädlich ist beispielsweise auch das erfrischende Getränk, das sich Kinder aus einem Glas leichten Essigwassers mit etwas Zucker unter Beigabe einer Messerspitze Natron herstellen können. Also Prost Essig!

Plastiktüten. Es haben sich bei uns eine Anzahl Plastiktüten bzw. -behälter angesammelt. Zum Fortwerfen sind sie mir zu schade, außer zum Mitnehmen von Vesperbroten sehe ich aber keine Verwendungsmöglichkeit.

Antwort: Die Plastiktüte ist zum Übersommern wie überhaupt zum Aufbewahren von Wollsachen ideal. Legen Sie die Stricksachen in die Beutel, verschließen Sie sie, und keine Motte findet einen Weg hinein. — Auch beim Bügeln von Sommerkleidern, Hemdblusen, Herrenhemden usw. leistet die Plastiktüte gute Dienste. Hat man die zu bügelnden Stücke eingesprengt und legt diese dann in eine Plastiktüte, so macht das Bügeln der aus der Plastiktüte herausgenommenen Stücke besonders Spaß, denn die Feuchtigkeit hat sich gleichmäßig in dem Gewebe verteilt. Besitzt man keinen Eisschrank und will, besonders in der warmen Jahreszeit, immer frische und harte Butter auf den Tisch bringen, so füllt man eine Plastiktüte halb mit Wasser, legt das in Pergamentpapier gehüllte Stück Butter hinein, schließt die Tüte und die Butter bleibt frisch und hart.

Beschnitt von Hängegeranien. Soll man ältere, überwinterte Efeu-(Hänge-)Geranien im Frühjahr stutzen?

Antwort: Ja und nein, beides ist richtig, und am besten ist ein Kompromiß. Viele erfahrene Blumenfreundinnen stutzen ihre Hängegeranien nicht. Sie lassen ihre Efeugeranien zwei, drei, zuweilen sogar vier Jahre in reichlich bemessenen Holzkisten in nährstoffreicher Erde, überwintern ihre Schützlinge in lichten, frostfreien, aber nicht zu warmen Räumen und gießen während des Winters und im beginnenden Frühjahr mäßig. — Um einen gleichmäßig garantierten „Blumenteppich" zu erreichen und das Kahlwerden der rückwärtigen Ranken zu vermeiden, empfiehlt es sich, ein Drittel der Triebe ungekürzt zu belassen, ein Drittel mittellang und den Rest auf etwa 15 cm zurückzuschneiden.

Entfilzen von Wollsachen. In der April-Ausgabe 1957 des „Ratgeber" stand eine Anleitung über das Entfilzen von Wollsachen. Ich habe es mit dieser Anleitung versucht, habe aber eine Enttäuschung erlebt. Ich fürchte, daß die Anleitung entweder nicht ausführlich genug ist oder sonst einen Fehler enthält. Gehen Sie der Sache doch einmal nach!

Antwort: Sie haben recht mit Ihrer Vermutung, daß in der Anleitung etwas nicht stimmt. Die Anleitung ist dahingehend zu berichtigen, daß die verfilzten Woll-

sachen eine Nacht in einer gut warmen Sodalösung (nicht Seifenlösung, wie es in der Veröffentlichung hieß) weichen müssen. Zum Einweichen des Wollstückes nehmen Sie so viel Wasser, daß das Wollstück ganz umspült ist, und geben einen Eßlöffel Soda dazu. Danach nimmt man es heraus, drückt es mehrmals leicht und legt es anschließend in lauwarmes Wasser, in das man zuvor einen Eßlöffel voll Spiritus, einen Eßlöffel voll Terpentin und vier Eßlöffel voll Salmiakgeist verrührt hat. Darin bleibt das Wollstück dann fünf bis sechs Stunden. Anschließend wird es darin etwas hin und her geschwenkt, gut ausgedrückt — nicht etwa gewrungen — und zwischen hellen, sauberen Tüchern getrocknet. Alte und zu starke Verfilzungen lassen sich allerdings kaum mehr beseitigen.

„Backfisch" oder „teenager". Beide Wörter sind mir etwas rätselhaft. Mutti sagt „Tee-Nager" zu mir und behauptet lachend, daß das stimmt, weil wir beim Tanzen stundenlang an einer Tasse Tee nagen (mangels Taschengeld). Wie ist das aber nun wirklich damit? (Ilse)

Antwort: Der Tee-Nager gefällt uns großartig — aber zuerst zum länger gebräuchlichen Ausdruck „Backfisch". Dieser hat überhaupt nichts mit einem knusprigen gebackenen Fisch zu tun, sondern mit kleinen Fischen. Die englischen Fischer werfen zu kleine Fische zurück ins Meer, also „back", und so entstand das Wort „backfishes". Junge Mädchen, die noch nicht erwachsen sind, sich aber dafür noch fröhlich tummeln dürfen, nennt man daher „Backfische". Und „teenager" heißt ganz einfach: teen = zehn und age = Alter, zusammen „Zehnalter", d. h. alle jungen Leute zwischen dreizehn und neunzehn, die also eine Zehn in ihrem Alter haben, sind „teenager". Auch recht nett, wie? Aber daß man in diesem Alter noch ziemlich bescheiden an einem Täßchen Tee „nagt", ist eine hübsche Erklärung.

Schlechte Eßmanieren: Mein Beruf bringt es mit sich, daß ich viel in Gasthäusern essen muß. Ich ärgere mich immer über die schlechten Eßmanieren: Dem Fisch wird mit dem Messer zu Leibe gerückt, die Kartoffeln werden zerschnitten.

Antwort: Ihr Entsetzen über die „Messerhelden" kann ich nicht teilen. Alle „Messerregeln" stammen nämlich noch aus der Zeit, in der man Messer mit Stahlklingen benutzt hat. Sie beeinträchtigten bei bestimmten Speisen den Geschmack — etwa bei Fisch, Kartoffeln, Spargel, Eierspeisen, Tatarbeefsteak. So ist es Sitte geworden, das Messer für diese Speisen nicht zu benutzen. Inzwischen aber gibt es kaum noch Messer mit stählernen Klingen zum Essen. Verchromte Messer teilen sich dem Geschmack ebensowenig mit wie Gabeln oder Fischmesser. Es ist daher auch durchaus nicht einzusehen, warum man sie nicht zum Zerkleinern von Fisch und Kartoffeln benutzen soll.

*

Wer kann antworten?

Kontakt mit Leserinnen. Mich interessiert die Verwendung des Weizens im täglichen Küchenzettel, und ich möchte daher mit gleichgesinnten oder bereits in dieser Hinsicht erfahrenen Hausfrauen einen Gedankenaustausch pflegen.
(Hein. Mey.)

Rachenentzündung. In der kälteren Jahreszeit leide ich ständig unter akuter Rachenentzündung mit Trockenheit im Rachenraum. Gurgeln und Tabletten bringen nur Linderung, aber keine Heilung. Was ist dagegen zu tun?
(Hildegard)

DIE MONATSHEFTE FÜR GUTE HAUSHALTSFÜHRUNG
vom Verlag J. Weck & Co., Öflingen/Baden

Erscheint monatlich. — Schriftleitung: K. Weyrather, Sus. Deskovic. — Anzeigen: Rud. Leifried. — Bezugspreis: a) bei Postbezug vierteljährl. DM 2.01 zuzügl. 9 Pf Zustellgebühr; b) bei Zustellung durch Träger pro Heft 60 Pf zuzügl. 10 Pf Zustellgebühr. — Burda-Tiefdruck, Offenburg/Baden. — Bestellungen nehmen alle Postanstalten und der Verlag entgegen. Zur Aufnahme der Zeitschrift in den Lesezirkel ist die Genehmigung des Verlages erforderlich. — Im Saarland u. Frankreich f. d. Auslieferung verantwortl.: Jul. Selbert, Saarbrücken, Dudweiler Str. 39; Saarpreis 70 ffrs. — Gültig Anzeigen-Preisliste 10.

Wer's weiss– spart Zeit und Geld

Tischtücher aus Plastik

reinigt man mit lauwarmem Wasser (kein heißes oder kaltes Wasser benutzen). Sie erreichen damit eine längere Haltbarkeit Ihres Plastiktuches.

Spiegelklare Fensterscheiben

Formen Sie Ballen aus Zeitungspapier, die Sie naß machen, gut auspressen und damit reinigen Sie die Fensterscheiben.

Der Briefumschlag

ist schlecht gummiert und klebt nicht. Wenn Sie nichts anderes zur Hand haben, nehmen Sie den Pinsel Ihres Nagellacks. Der Umschlag klebt und hält.

Hart gewordene Lederhandschuhe

bekommen wieder ihre ursprüngliche Geschmeidigkeit, wenn man sie mit einem Lappen abreibt, der mit Rizinusöl befeuchtet ist.

Ist Ihre

schwarze Wildledertasche

unansehnlich geworden, wärmen Sie Kleie in einem Wasserbad. Reiben Sie nun die Tasche mit der erwärmten Kleie ab, bürsten Sie gut nach, und die Tasche ist wieder wie neu.

Gesellschafts-Spiele

Hier wird jedem Spieler ein Licht aufgesteckt. Man teilt die Mitspieler in Staffeln ein und stellt in einiger Entfernung die gleiche Anzahl Kerzen auf, wie Spieler da sind. Auf ein Startzeichen hin muß je ein Staffelläufer ein Streichholz entzünden, dieses brennend zur Kerze tragen, diese entzünden und mit der brennenden Kerze wieder zu seiner Staffel zurücklaufen. Der nächste Spieler jeder Staffel entfacht sein Streichholz an dieser Kerze, läuft zu dem Tisch, auf dem die nichtbrennenden Kerzen stehen, entzündet eine davon usw. Die Staffel, die am schnellsten und am geschicktesten ist, gewinnt. Die jeweilige Kerze oder das Streichholz darf nur einmal entzündet werden. Schnelle Beine allein helfen hier nicht, achten Sie darauf, daß Ihr Licht nicht erlischt!

Hier muß man beweisen, ob man einen feinen Gaumen hat. Natürlich wird jeder Schlagsahne von Meerrettich auch mit zugebundenen Augen unterscheiden können, aber z. B. die verschiedenen Gewürze zu bestimmen, die in einer Speise sind, ist schon bedeutend schwerer. Man kann auch verschiedene Tees zu kosten geben oder andere Getränke. Wer die meisten richtigen Entscheidungen trifft, hat gewonnen.

Verjüngt und faltenlos durch HORMOCENTA nach Geheimrat Prof. Dr. Sauerbruch

Es gibt viele Placenta-Präparate –

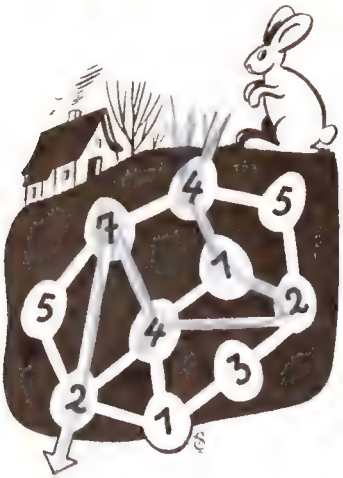
aber nur ein „HORMOCENTA" nach Geheimrat Prof. Sauerbruch.

Nur HORMOCENTA enthält die Placenta-Wirkstoff-Komposition des großen Mediziners, eine vollendete Konzentration wirksamster Aufbaustoffe zur biologischen Hautverjüngung. Fältchen und Krähenfüße verschwinden, die Haut wird erstaunlich straff und glatt und der Teint klar und rosig.

HORMOCENTA ist übrigens hautfertig und wird täglich — wie Sie es gewohnt sind — wie eine übliche Hautcreme angewandt (kein Nachcremen erforderlich!)

HORMOCENTA erhalten Sie in guten Fachgeschäften, Drogerien, Parfümerien, Apotheken

Rätsel-Ecke

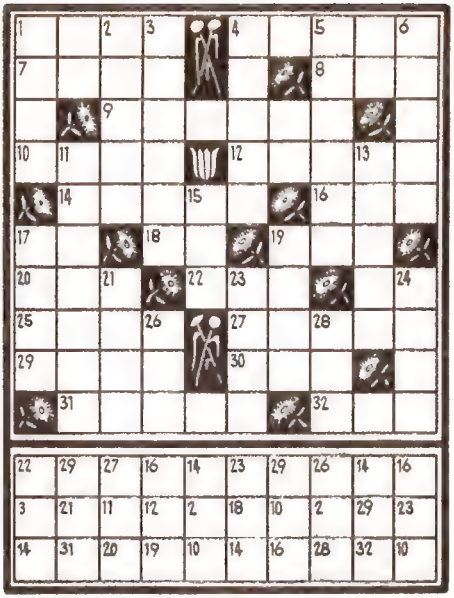


Wie muß der Osterhase hoppeln?

Er springt auf Ei 4 und will bei Ei 2 aus dem Labyrinth. Wer kann sagen, welche Eier er dabei überspringen muß, wenn die Zahlen der übersprungenen Eier zusammen mit dem ersten und letzten Ei die Summe 20 ergeben soll?

Flaschenrätsel

Werden die Flaschen in der richtigen Reihenfolge aufgestellt, so ergibt sich, zeilenweise gelesen, ein Vers von Wilhelm Busch.



22	29	27	16	14	23	29	26	14	16
3	21	11	12	2	18	10	2	29	23
14	31	20	19	10	14	16	28	32	10

Frühling und waagerecht eins sind eins

Waagrecht: 1. er muß doch wiederkommen und alles auferstehn, singt Eichendorff, 4. das Tierkreiszeichen des Wonnemonats, 7. Bravourstück für den Sänger, 8. Brasiliens Hauptstadt (Abk.), 9. er wird auch Dompfaff oder Blutfink genannt, 10. drei auf lateinisch, 12. USA-Staat, 14. das Heidekraut, 16. nicht mehr als, 17. Einleitewort für Fragen, 18. Tag romanisch, 19. Winter . . ., Scheiden tut weh, beginnt eine Volksweise, 20. bedeutet Gebirge, 22. die harte Tonart, 25. großer Raum, 27. Titelheld bei Shakespeare, 29. Nachtvogel, 30. Frauenname, 31. Sondersprache bestimmter Berufskreise, 32. Frauenname, auch Gebirge auf Kreta.

Senkrecht: 1. Ein froher Gast ist niemals . . ., 2. afrikanischer Strom, 3. gelbgrüner Fink, 4. braune Farbe, 5. europäische Insel, 6. umlaufender Maschinenteil, 11. muß der Winzer bekämpfen, 13. Riese, 15. Fell junger Ziegen, 17. Vegetationsinsel, 19. biblische Gestalt, 21. Spielzeug, 23. sagt man auch für urwüchsig, 24. griechischer Buchstabe (Winzigkeit), 26. biblischer Frauenname, 28. alles neu macht der . . ., beginnt ein Volkslied.

Werden die Ziffern in den unteren drei Reihen durch die im Rätsel darauf entfallenden Buchstaben ersetzt, erhält man ein Zitat aus Schillers Dramen.

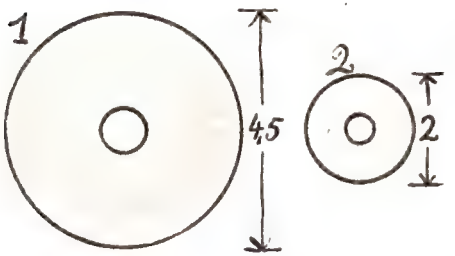
Auflösungen aus der März-Nummer:

Kreuzworträtsel: Waagrecht: 1. Dominikaner, 9. Ute, 10. Oda, 11. Stiel, 12. Rogen, 13. Eos, 14. Kar, 16. Arg, 17. Everest, 18. PS, 20. Ur, 22. Akkuratesse, 27. Saul, 28. Laun, 29. Trio, 30. Pius. — Senkrecht: 1. Duse, 2. Otto, 3. Meise, 4. Nelke, 5. Karre, 6. Nogat, 7. Eder, 8. Rang, 15. Arrak, 18. Pas, 19. Skat, 20. Usus, 21. Ren, 23. Kur, 24. Uli, 25. Eli, 26. Sau.

Winkelzüge: „Es gibt auf der Welt über dreißig Millionen Gesetze, um zehn Gebote durchzuführen."

„Schon ziemlich genau": Die acht Veränderungen: 1. Blumenblatt auf dem Krug, 2. Hosenflicken, 3. Vorhangstange, 4. Pfeifenkopf, 5. Topfhenkel unten, 6. Apfelstiel, 7. Ofentürgriff, 8. Katzenschwanz.

Kücken und Püppchen aus Wollresten



Wollreste sind ein herrliches Material, um allerlei niedliche Dinge herzustellen. Auch Ribbelwolle läßt sich verwenden, wenn man sie naß über ein Brett wickelt und trocknen läßt. Besonders niedlich sind die kleinen Kücken und Häschen, die ihr mit Hilfe von zwei Kartonscheiben anfertigt. — Für die Kücken braucht ihr eine im Durchmesser etwa 4½ cm große runde Doppelscheibe (1) und für den Kopf eine etwa 2 cm große Doppelscheibe (2). Ihr zeichnet euch die Scheiben auf Karton auf, schneidet je zwei gleiche Scheiben, in deren Mitte ihr ein rundes Loch bohrt. Mit der Nadel und einem Wollfaden wird die Scheibe umwickelt (3), bis das Loch in der Mitte ganz zu und die ganze Scheibe gut bedeckt ist. Dann werden die Wollfäden am Außenrand zwischen den beiden Scheiben aufgeschnitten (4) und ein Draht dazwischengeschoben und fest um die Mitte gewickelt. Die beiden Drahtenden bilden die Beine. Ein drittes auch in der Mitte befestigtes Drahtende hält den Kopf, der aus der kleineren Scheibe angefertigt wird. Wenn die Pappscheiben über die Wollenden abgezogen werden, bildet sich ein runder Wollball. Die Kükkenfüße werden zurechtgebogen. An den Kopf wird ein kleines Schnäbelchen aus Karton geklebt. Das Kücken ist fertig (5).

Ein Häschen wird genau so gefertigt, nur daß die Scheiben oval geschnitten und zwei Hasenohren angeklebt werden. Das Mittelloch muß aber rund bleiben.

Die Wollpüppchen werden aus vielen, gleich langen Wollfäden gemacht, die in der Mitte zusammengebunden werden (6). Dann werden die Fäden zusammengelegt und vom geschlossenen Ende der Kopf abgebunden. Rechts und links werden die Arme abgezweigt, kürzer geschnitten und am Ende zusammengebunden. Die Taille wird umwickelt und bildet nun ein Röckchen, oder es werden noch zwei Beine abgeteilt und auch am Fuß verknüpft (7).

Ich bin sicher, das Anfertigen von Püppchen und Tieren macht euch auch viel Spaß, und ich denke, daß ihr noch mehr Tiere erfindet, als ich euch hier erklären kann.

Eure Tante Ulla

An einem sonnigen Tag im April machten wir einen Ausflug ins Grüne. Wir gingen an dem mit Himmelschlüsselchen, Veilchen und Buschwindröschen bestickten Bachufer entlang einem kleinen Wäldchen zu, an dessen Rand einige Haufen alten Reisigs lagen. Plötzlich fiel vor uns ein winziges rotbraungefiedertes, dunkelgebändertes Vöglein wie kraftlos aus der Luft ins Gras. Wir traten näher, um zu sehen, was dem armen Tierchen fehlte, da surrte es wieder empor, flatterte einige Meter vor uns her und purzelte abermals auf die Erde hinab. Siebenmal wiederholte das Vögelchen, welches wir inzwischen als Zaunkönig erkannt hatten, sein Gebaren; beim achten Male flog es uns wieder mehrere Meter voraus, erhob sich dann aber zu einem kräftigen Flug, der in einem zielbewußten, weiten Bogen den Weg, den wir hinter ihm hergelaufen waren, zurückführte. Jetzt wußten wir, daß der kleine Kerl uns genasführt und Krankheit vorgetäuscht hatte, um uns von der Stelle, wo er sein Nestchen hatte, wegzulocken. Die Sorge um seine Brut hatte ihn dazu veranlaßt, sich so zu gebärden.

Der Zaunkönig ist der zweitkleinste unserer einheimischen Vögel. Er ist ein munterer, flinker, mausartig huschender Geselle, dessen Zwitschern oft mit Knerz- und Zerrlauten unterbrochen ist, weshalb man ihn mancherorts auch Knorz nennt. Da er sein munteres Gezwitscher das ganze Jahr hindurch ertönen läßt, heißt er auch Schneekönig. Er baut sein sehr kunstvoll gefertigtes kugelförmiges Nestchen mit einem seitlich angebrachten Schlupfloch meist sehr niedrig in Reisighaufen, Holzstößen, Gebüschen oder in Lauben. Ein ebenfalls kugeliges Nestchen mit Seitenschlupfloch baut auch die kleine, muntere Schwanzmeise, die nicht, wie andere Meisen, ein Höhlenbrüter ist. Sie baut in niedrige immergrüne Sträucher, wie Eibe, Taxus, Lebensbaum, Fichten. Auch das Goldhähnchen, der kleinste unserer hiesigen Vögel, fertigt ein kugeliges Nest, welches aber das Schlupfloch oben hat. Es hängt sein Nest zumeist an die Zweigspitzen hoher Fichten oder legt es unter überhängenden, überdachenden Zweigen an. Diese drei genannten Vögelchen sind so klein, daß sie kaum 8 Gramm, also weniger als ein normaler Brief, wiegen. Alle drei sind sehr nützliche Insektenvertilger, die unsere Fürsorge verdienen. Ihre Nester sind wahre Kunstwerke, aus Halmen, Würzelchen, Flechten und Moos gewoben und warm mit Federn und Tierhaaren ausgepolstert.

Die meisten Vogelnester sind wunderbare Kunstgebilde, ganz gleich, ob es sich um mulden- oder schalenförmige der Drosseln, Finken und Amseln handelt, ob es backöfchenförmige, gut unter Gras oder Stauden versteckte der Fitislaubsänger oder Wasseramseln sind oder die selbstgezimmerten Baumhöhlen der Spechte, die zwischen Rohrstengeln aufgehangenen und von Stengeln durchbohrten, tiefen Näpfe der Rohrsänger oder die aus Lehm und Speichel festgemauerten, halbkugeligen Schwalbennester. Man bedenke, was eine kleine Uferschwalbe leistet, wenn sie in die steil abfallende Uferböschung waagrecht hineinführend einen ungefähr einen Meter langen Röhrengang gräbt, an dessen innerem Ende sie eine größere Nestmulde ausbaut. Welch ausgeprägten Orientierungssinn muß eine Lerche besitzen, die ihr Nest in einer Bodenmulde eines Korn- oder Kleefeldes anlegt. Haargenau findet sie in der für ein Menschenauge gleichmäßig grün erscheinenden, großen Feldfläche ihr winziges Nestchen wieder.

Alle unsere einheimischen Vogelarten bauen mehr oder minder kunstvolle Nester. Nur der Kuckuck macht eine Ausnahme, da er seine Eier nicht selber ausbrütet. Er legt das Ei irgendwo auf dem Waldboden ab, nimmt es dann mit dem Schnabel auf und trägt es in irgendein fremdes Nest.

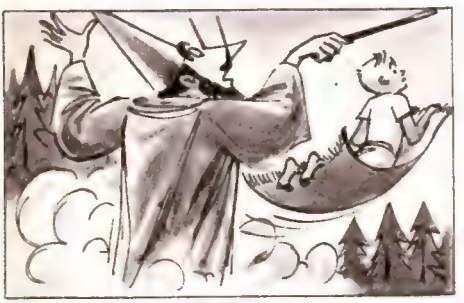
Vernünftig denkende und gut handelnde Menschen werden niemals ein Vogelnest zerstören, brütende Vögel beunruhigen oder Jungvögel einfangen, denn die Vögel verdienen fast ausnahmslos unseren Schutz.

Der Riese Brümm und seine Stiefel

Der Schusterhans mißt

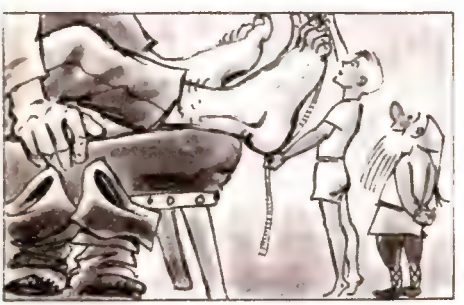
Die Uhr ist spät; der Hans erwacht
und kugelrunde Augen macht.
Er sagt: „Nanu, wo bin ich bloß?
Was war denn heute nacht nur los?"
Die Tür geht auf, der Zaubermann
setzt sich ans Bett zum Hans heran.

Er spricht mit ihm vom Riesen Brumm,
und Hannes ist vor Staunen stumm.
Dann aber springt er aus dem Bett,
verneigt sich und bedankt sich nett:
„Herr Hokus, hei, das macht mir Spaß!
Ich nehm' sofort das Stiefelmaß."

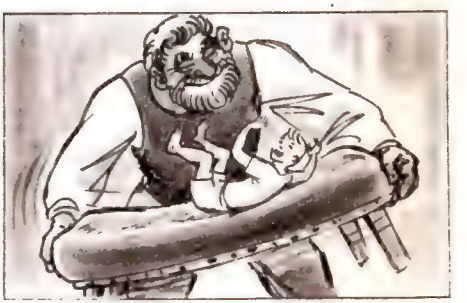


Der Zaub'rer hebt den Wunderstab;
der Teppich senkt sich leis herab
und — Hokuspokus ceterum! —
fliegt Schusterhans zum Riesen Brumm.
Der Hannes ist ein kecker Wicht
und fürchtet sich vor Riesen nicht.

Drum sagt er gleich zum Riesen Brumm:
„Du Kleiner, lege dich jetzt um!
Ich mess' dir neue Stiefel an,
an deinen Schleichern ist nichts dran."
Er dreht die Stiefel ringsherum,
der Riese sagt nur: „Rumdibum!"



Dann hat sich Brumm schnell lang gemacht,
daß gleich das ganze Sofa kracht;
und flugs nimmt Schusterhans nun Maß,
dem Langen macht das Riesenspaß,
und Purzel spricht zum Hans hinauf:
„Das fiel mir doch schon lange auf!"

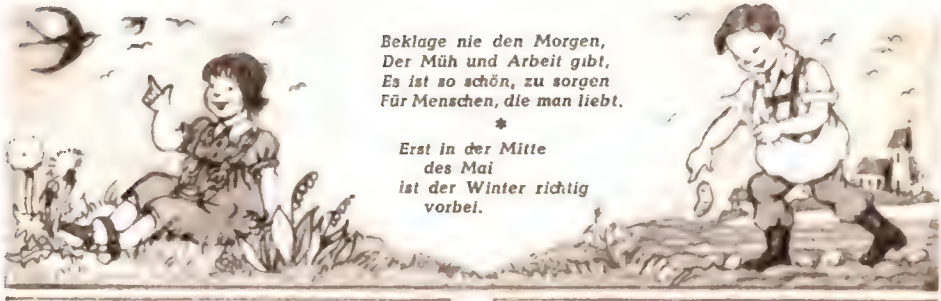


Doch als der Hans sagt: „Fertig jetzt!",
der Riese ihn aufs Sofa setzt
und schaukelt ihn wohl hin und her
und brüllt dazu: „Das freut mich sehr!"
Es ruft der Hans, dem das gefällt:
„Wie schön ist's in der Märchenwelt!"

Die Monatshefte für gute Haushaltsführung

60 Pfg.

5



Beklage nie den Morgen,
Der Müh und Arbeit gibt,
Es ist so schön, zu sorgen
Für Menschen, die man liebt.

*

Erst in der Mitte
des Mai
ist der Winter richtig
vorbei.

MAI

		Katholisch	Evangelisch
1	**Do**	**Josef d. Handw.**	**Maifeiertag**
2	Fr	Walbert	Sigismund
3	Sa	Kreuzauffindung	Krz.auff.
4	**So**	**4. So. nach Ostern**	**Cantate**
5	Mo	Irene	Gotthard
6	Di	Benedicta	Dietrich
7	Mi	Gisela	Gottfried
8	Do	Cölestin	Stanislaus
9	Fr	Beatus	Hiob
10	Sa	Antoninus, Bi	Gordian
11	**So**	**5. So. nach Ostern**	**Rogate**
12	Mo	Pankraz	Pankratius
13	Di	Servaz	Servatius
14	Mi	Bonifaz	Christian
15	**Do**	**Himmelf. d. Herrn**	**Chr. Himmelfahrt**
16	Fr	Joh. Nepomuk	Peregrinus
17	Sa	Walter	Jodokus
18	**So**	**6. So. nach Ostern**	**Exaudi**
19	Mo	Petr. Cölestinus	Pudentiana
20	Di	Elfriede	Anastasius
21	Mi	Ehrenfried	Prudens
22	Do	Renate	Helena
23	Fr	Desiderius	Desiderius
24	Sa	Afra	Esther
25	**So**	**Pfingstfest**	**Pfingsten**
26	**Mo**	**Pfingstmontag**	**Pfingstmontag**
27	Di	Bruno	Ludolf
28	Mi	Wilhelm	Wilhelm
29	Do	Maximilian	Maximin
30	Fr	Jeanne d'Arc	Wigand
31	Sa	Mechtild	Petronilla

Unsere Umschlagbilder:

Titelseite: Zum Muttertag. So wie auf unserem Bild gezeigt, wollen wir den Ehrentag unserer Mütter gestalten: als Ruhetag ohne Arbeit und Sorgen. (Siehe unseren Aufsatz auf Seite 353!)

Rückseite: Noriker-Stute mit Fohlen auf einer Weide in den Bayerischen Voralpen.

Bildseite rechts: Illustration zu Goethes Werken („Werther"): Erste Begegnung Werthers mit Lotte. (Nach einer Zeichnung von Wilh. Kaulbach, 1859.)

INHALT

	Seite
Nur an einem Tag im Jahr	340
Minderwärtigkeitsgefühle sind gefährlich	343
Wie verhält man sich richtig?	344
Meine Tochter will ins Ausland	346
Mutters geruhsame Sitzecke	350
Wir möblieren den Sommerbalkon	351
Wir feiern Muttertag	353
Neuheiten	354
Festessen zum Muttertag	356
Rhabarberzeit	360
Sechs Tage vor Ultimo	362
Iß dich schlank	366
Spezialität: Spargel auf ungarische Art	369
Pommes frites	370
Schokolade in der Küche	372
Getränk des Monats: Bierflip	374
Die 10-Minuten-Torte	376
Türkische Dessertstücke	377
Waldmeister	378
Winke zum sparsamen Kochen	380
Wer selbst einkocht, weiß, was drin ist	382
„In interessanter Gesellschaft"	384
Die Engländerin	386
So spielten einst die Kinder	390
Bunte Margeriten	394
Erdbeeren im Hausgarten	396
Kleines Gemüse-Abc	398
Gesunde Kückenaufzucht	400
Vom Umgang mit Arzneimitteln	402
Das Armbad nach Kneipp	404
ABC der Gesundheitskunde	406
Die Madenwürmer	408
Kleine Kosmetikfibel	409
Machen sich andere Kinder auch so schmutzig?	410
Das Frühstücksbrot unserer Kinder	412
Achtung, Motten am Werk!	414
Rechtskunde: Mieter brauchen neue Stromleitung nicht zu bezahlen	415
Im Sommerwind	416
Stricken: Eine Handtasche	418
Handarbeiten: Farbenfrohe Decke	419
Briefkasten	420
Tricks	422
Gesellschaftsspiele	423
Rätselecke	424

Nur an einem Tag im Jahr

Ingenieur Dörner war mit seinem Wagen unterwegs. Diesmal nicht beruflich, denn schließlich war heute Sonntag und Muttertag noch dazu, aber es hinderte Herrn Dörner nicht, ein Fernsehgerät im Wagen mitzuführen, das er bei einem auswärts wohnenden Kunden aufstellen wollte, zunächst einmal zur Probe. Vielleicht würde in Kürze ein Kauf daraus; man muß mit der Zeit geizen, und auch am Sonntag kann man ein paar Mark verdienen. Schließlich kostet der Sonntag das meiste Geld in der Woche, man ißt besser, man trinkt besser, die kleinen Nebenfreuden nicht eingerechnet — außerdem lag die Wohnung des Kunden am Weg.

Herr Dörner fuhr zu seiner Mutter, ein großer Strauß Nelken lag neben ihm, er wollte sie zum Muttertag besuchen. Er kam nicht oft im Jahr dazu, eigentlich nie, Mutter wohnte allein mit ihrer jüngsten Schwester, beide verwitwet, und wenn er sich recht entsann, so war Mutter sogar ein paar Wochen schwerkrank gewesen, eine verschleppte Grippe, aber jetzt war es überwunden, er hatte in dieser Zeit jeden Tag anrufen lassen, immer wollte er zu ihr hinausfahren, aber so ein Arbeitstag hat nur vierundzwanzig Stunden. Er hätte sich die Zeit dazu stehlen müssen und schließlich, ein guter Arzt am Krankenbett vermag mehr als ein besorgter Sohn. Nur am Muttertag — das ließ er sich nicht nehmen — fuhr er jedes Jahr zu seiner Mutter nach Ottabrunn hinaus, brachte ihr einen Strauß langstieliger roter Nelken, aß mit ihr zu Mittag und fuhr bald nach dem Essen wieder in die Stadt zurück.

Die Aufstellung des Fernsehgerätes hatte mehr Zeit in Anspruch genommen, als Dörner gedacht hatte. Er hatte nicht bedacht, daß auch sein Kunde diesen Tag mit seiner Mutter feiern wollte. Er war mit ihr zur Kirche gegangen und anschließend in eine Konditorei. Herr Dörner mußte warten, und als es endlich soweit war, daß der Interessent wider alles Erwarten schon heute den Kaufvertrag unterschrieben hatte, war es bereits zwölf Uhr. Hundert Kilometer lagen noch vor ihm, und Herr Dörner beeilte sich, Ottabrunn auf dem schnellsten Wege zu erreichen.

Die beiden Schwestern bewohnten ein kleines Gartenhaus. Es hatte einmal zu einem ausgedehnten Schloßbesitz gehört, war das alte Haus des Gärtners gewesen, in die große Parkmauer eingebaut, drei sonnige Zimmer, alte Bäume und tiefer Frieden ringsum. Die Schwester stand im Garten, mit dem Hochbinden der Rankrose beschäftigt. In der Schürzentasche steckte die Gartenschere, bunte Bastbänder schauten heraus, und an ihren Händen trug sie dicke Lederhandschuhe gegen die Dornen. Sie sah uninteressiert von ihrer Arbeit auf, als ihr Neffe in schneller Fahrt vorfuhr, hart bremste und heraussprang.

„Tag, Tante Jenny! Wie geht es Mutter?"

Die Tante ging ihm keinen Schritt entgegen.

„Sie schläft", sagte sie.

„Etwas Ernstes?"

„Nein. Sie ist nur müde."

„Ich habe mich ein wenig verspätet — es tut mir leid ..."

Er war durch die Gartenpforte eingetreten, schloß sie hinter sich und reichte der Tante die Hand.

„Deine Mutter hat seit zehn Uhr auf dich gewartet", sagte sie gleichmütig. „Sie hatte ihr gutes schwarzes Kleid angezogen und saß die ganze Zeit am Fenster. Dann ist es ihr zuviel geworden, und sie hat sich ein wenig hingelegt. Ich war inzwischen in der Gärtnerei und habe einen Blumenstrauß in ihr Zimmer gestellt — wenn du nicht gekommen wärst, hätte ich ihr gesagt, sie sind von dir ..."

„Schon gut", sagte Herr Dörner ärgerlich, „ich wurde aufgehalten. Man kann auch nicht immer, wie man will. Aber gekommen wäre ich bestimmt, wie jedes Jahr zum Muttertag."

„Ich weiß, du bist ein guter Sohn. Deine Mutter sagt es immer wieder."

„Warum dieser ironische Ton? Hat Mutter nicht alles, was sie braucht?"

Tante Jenny klappte die Schere zu und schob sie wieder in die Tasche. Dann band sie sich die Schürze ab und hängte sie an den Haken hinter der Tür. „Natürlich hat sie alles, was sie braucht", sagte sie mit ihrer trockenen Stimme, die keine innere Bewegung erkennen ließ, „sie hat durch dich ihr Auskommen, keine Sorgen, jede Weihnachten bekommt sie ein neues Kleid, neue Schuhe, du schickst ihr den besten Arzt, wenn sie krank ist, und fragst nicht danach, was die Medizin kostet. Es sorgt nicht jeder Sohn so vorbildlich für seine Mutter."

„Was machst du mir also zum Vorwurf?"

Tante Jenny hob ihren Kopf und brachte ihn ganz dicht an sein Gesicht heran. Dörner sah zum ersten Male, wie alt sie geworden war.

„Es ist keine Liebe in dir", sagte sie.

„Das sind doch Hirngespinste!"

Tante Jennys Mund zeigte ein schmales Lächeln.

„Du bist ein vorbildlicher Sohn. Du tust alles, was du vermagst, sogar den Muttertag vergißt du nicht, jedes Jahr kommst du an diesem Tag zu uns heraus, jedes Jahr einen Tag — zu Weihnachten telefonierst du, zu Ostern telefonierst du, auch an ihrem Geburtstag rufst du an und schickst Blumen, du vergißt ihn nie im Drange deiner Geschäfte.

Wahrscheinlich hast du ihn im Kalender rot angestrichen, und deine Sekretärin sagt: »Morgen hat Ihre Frau Mutter Geburtstag, Herr Dörner!« und du antwortest: »Gut, daß Sie mich daran erinnern — verbinden Sie mich mit einem Blumengeschäft!« Ist es so?"

„Tante Jenny! Du bist eine böse Frau!"

„Vielleicht hast du recht", sagte sie und zog ihre dicken Handschuhe aus, „man wird böse, wenn man älter wird und die Lieblosigkeit in der Welt erkennt. Weißt du, wie es in einem alten Menschen aussieht? Man hat Zeit zum Nachdenken, da kommen die Erinnerungen. Deine Mutter spricht den ganzen Tag immer nur von dir, als du klein warst, und wie sie nicht von deinem Bett weggehen durfte, ehe du eingeschlafen warst. Jetzt hat sie dich nur einen Tag im Jahr, am Muttertag", fuhr sie fort. „Wenn sie diesen Muttertag nicht eingeführt hätten, würde sie dich vielleicht überhaupt nie zu Gesicht bekommen. Wenn ich einen Sohn hätte, der so an mir handelte und mich in tiefer Einsamkeit allein ließe, ich glaube, ich wäre so verworfen, daß ich ihm wünschte, er sollte auch Kinder haben, an denen sein ganzes Herz hängt, für die er Opfer und Verzicht auf sich genommen hat, und wenn er dann alt wird und Hilfe und Liebe braucht, sollte er einsam sein, einsamer als ein Mann auf einer Eisscholle im Meer, nicht einmal Möwen dürften um ihn sein und keine Wolken am Himmel, daß er durch ihren Flug nicht abgelenkt würde von seiner grenzenlosen, grausamen Einsamkeit."

Sie saßen im Wohnzimmer zusammen, der Sohn und seine Mutter. In ihrem Schoß lagen die Nelken, die langstieligen, kostbaren, sie hielt die Hand ihres Jungen in ihren beiden Händen.

„Wie schön, dich wieder einmal bei mir zu haben, Junge", sagte sie, „sei mir nicht böse, daß ich dir mit meiner dummen Krankheit Sorgen gemacht habe — du hast jeden Tag angerufen, ich habe es erst hinterher erfahren, das kostet doch so viel Geld, das teure Telefon ... und heute wieder die schönen Blumen, ich muß Gott recht dankbar sein, daß er mir einen so guten Sohn geschenkt hat."

„Wenn Gott dir antworten würde, Mutter, müßte er dir sagen, was für ein schlechter Sohn ich bisher war. Mir hat er durch einen seiner Engel die Augen geöffnet."

„Was redest du da für ein dummes Zeug, Junge!"

„Ich habe dich die ganzen Jahre allein gelassen, Mutter. Aber heute nehme ich dich mit zu uns, zu meiner Frau, zu den Kindern — ich habe vor einer halben Stunde mit ihnen telefoniert, sie freuen sich so sehr auf dich, und in diesem Augenblick wird das schönste Zimmer bei uns für dich hergerichtet. Du fehlst uns. Wir brauchen dich, Mutter."

Da sah die alte Frau zu Boden, auf ihre um die Hand des Sohnes gefalteten Hände, und sagte glücklich, kaum hörbar: „Ja, wenn ihr mich braucht ..."

Meiner Mutter

Wie oft sah ich die blassen Hände nähen,
Ein Stück für mich — wie liebevoll du sorgtest!
Ich sah zum Himmel deine Augen flehen,
Ein Wunsch für mich — wie liebevoll du sorgtest!
Und an mein Bett kamst du mit leisen Zehen,
Ein Schutz für mich — wie liebevoll du horchtest!
Längst schon dein Grab die Winde überwehen,
Ein Gruß für mich — wie liebevoll du sorgtest!

von Liliencron

Minderwertigkeitsgefühle sind gefährlich-----

Das Minderwertigkeitsgefühl, unter dem manche Menschen leiden, kann sich hemmend auf die Entwicklung des Charakters wie überhaupt auf das ganze Leben eines Menschen auswirken.

Zeigt sich beim Kind die Anlage zu Minderwertigkeitsgefühlen, so ist es die Pflicht der Eltern und Erzieher, dieser entgegenzuwirken und nicht noch durch unbedachtes Verhalten zu verstärken. Wir sagen so leichthin, ohne etwas dabei zu denken: „Ach, du bringst es doch nie zu etwas!", oder: „Du kannst aber wirklich nichts!", oder: „Dazu bist du wirklich viel zu ungeschickt!" Diese Redensarten können mitunter dazu führen, dem Kind erst recht den Mut und das Selbstvertrauen zu seinem Können und Schaffen zu nehmen. Der heranwachsende Mensch gewöhnt sich sonst an diese Kritik seiner Tatkraft, seiner Fähigkeiten und glaubt dann schließlich selbst, daß er zu nichts tauge und daß in seinem Leben alles schiefgehen müsse. Schlägt etwas fehl, was er unternommen hat, ist er mit der Bemerkung: „Das kann nur mir passieren!" sofort bereit, aufzugeben. Tritt ein Wechsel in seinem Leben ein, so ist er von vornherein überzeugt, daß dieser Wechsel nicht zu seinem Vorteil sein wird, und stellt sich von Anfang an ganz falsch zu der neuen Umgebung und den veränderten Verhältnissen ein. Es kann daher höchst gefährlich sein, wenn wir das heranwachsende Kind dauernd wegen seiner mangelhaften Leistung tadeln und ihm so alle Lust und Freude am Schaffen und den Glauben an das eigene Können nehmen. So können Minderwertigkeitsgefühle entstehen, die das ganze Leben eines Menschen bedenklich zu belasten drohen.

Wie vielen Erwachsenen begegnen wir im Leben, die an Minderwertigkeitsgefühlen leiden! Es sind oft gerade die feinen, zartbesaiteten Menschen, die sich nichts zutrauen, weil sie immer Angst haben, sie würden es doch nicht recht machen. Allzu selbstbewußte, von sich eingenommene Menschen, die glauben, alles zu wissen und alles zu können, wirken zwar unsympathisch, aber das heißt noch lange nicht, daß man sich seines Wertes nicht bewußt sein soll, daß man nicht an seine Kraft und an seine Fähigkeiten glauben soll. Es ist auch in der Ehe unerfreulich, wenn die Frau und Mutter an Minderwertigkeitsgefühlen leidet und sich bei jeder Gelegenheit wissensmäßig unterlegen fühlt, weil sie zum Beispiel bei Gesprächen zwischen Mann und Kindern, die sich um Fach- und Spezialprobleme drehen, nicht mitreden kann. Jugendliche vor allem neigen dazu, mit

ihrem oft unverdauten Wissen zu brüsten, obwohl sie es sich nur dank der Aufopferung der Mutter erwerben konnten. Das ist ein typisches Zeichen von Unreife. Der Wert eines Menschen richtet sich nicht allein nach seinem Wissen und Können, sondern vor allem nach seinem Charakter! Die Mutter darf sich daher keinesfalls Minderwertigkeitsgefühlen hingeben, nur weil sie weniger lang auf der Schulbank saß. Sie hat sich wahrhaftig in der Schule des Lebens wacker bemüht, hat einige Kinder großgezogen und einen Haushalt mit seiner ganzen Mannigfaltigkeit geführt, sich mit ihrer ganzen Lebenskraft diesem vielseitigen Beruf mit all seinen Aufgaben gewidmet. Schließlich kommt es darauf an, wie man mit dem Leben und seinen Schwierigkeiten fertig wird, und nicht darauf, ob man einen großen Sack voll Schulweisheit auf dem Rücken trägt, der durch die Zeit und durch die Alltagssorgen doch allmählich Löcher und den Schwund bekommt.

Auch in äußerlichen Dingen ergeben sich oft Gelegenheiten, Minderwertigkeitsgefühle bekämpfen zu müssen. Tragen wir ruhig und mit der größten Selbstverständlichkeit unsere Kleider vom Schnitt des Vorjahres, und wenn es sein muß, noch älteren Datums. Die Hauptsache ist, daß wir sauber und geschmackvoll gekleidet sind und nicht durch übertriebene Eleganz und knallige Farben auffallen. Eine Frau büßt nichts von ihrem Charme ein, wenn sie nicht nach neuester Mode gekleidet ist — im Gegenteil, manchmal tut man sehr gut daran, eine neue Mode überhaupt nicht mitzumachen. Körperliche Fehler wiederum dürfen uns nicht so belasten und hemmen, daß wir ihretwegen Minderwertigkeitsgefühle verspüren, denn es gibt heute viele Hilfsmittel, diese zu verdecken. Hier sind auch kostspielige Anschaffungen durchaus berechtigt, da durch diese das Selbstgefühl gehoben wird.

Es gilt also, unsere Kinder zu lebenbejahenden Menschen zu erziehen und ihnen dabei auch zu einem gesunden Selbstbewußtsein zu verhelfen. Machen wir es wie ein rechter Gärtner, der auch seinen Pflanzen hilft, indem er ihnen die Erde lockert und ihnen zu so viel Sonne, Licht und Wärme wie möglich verhilft. Er schneidet seine Pflanzen manchmal auch zurück, aber wenn er dies tut, macht er es mit Sorgfalt und ohne Übertreibung.

Wie verhält man sich RICHTIG?

Das ist aber kein erfreulicher Anblick! Ellbogen aufstützen, in den Kaffee pusten und die Tasse umfassen gehören in das Sündenregister schlechter Tischmanieren

Bei diesem fröhlichen Kaffeestündchen zeigt das junge Paar auch gute Umgangsformen

BUNTES ALLERLEI

Das einzige Glühlampendenkmal der Welt

steht auf einer Berghöhe hoch über der kleinen Stadt Springe im Hannoverschen zur Erinnerung an den in dieser Stadt am 20. April 1818 geborenen Mechaniker Heinrich Goebel. Schon in den Jahren 1854/55 hat Goebel, der nach Amerika auswanderte, die elektrische Glühbirne erfunden, also 25 Jahre früher als der Amerikaner Th. A. Edison, der seine Glühlampe im Jahre 1879 zum erstenmal erstrahlen ließ.

Die Münze des „Türkenlouis"

200 000 silberne Fünf-DM-Stücke prägte die Münze zu Karlsruhe zur Erinnerung an den Markgrafen Ludwig Wilhelm von Baden (1655—1707). Dieser hat sich durch seine Tapferkeit, mit der er mit den Türken vor Wien bei der zweiten Türkenbelagerung kämpfte, den Namen „Türkenlouis" erwor-

ben. Wenn Ihnen solch eine Münze als Wechselgeld herausgegeben wird, weisen Sie sie nicht zurück, das Geldstück hat heute schon Sammlerwert!

Ein geheimnisvoller Wegweiser

weist auf die Spezialität der Nordseeinsel Nordstrand hin: Kaffee mit Schlagsahne und — Rum! Warum nennt man aber dieses schmackhafte Getränk „Pharisäer"? Mit diesem Namen ist ein reizendes Geschichtchen verbunden: Bei einer Hochzeit auf der Insel war bei den trinkfreudigen Fischern ein hoher Geistlicher zu Gast, der den Alkohol verabscheute. Man wollte daher in seiner Gegenwart nicht offen dem Alkoholgenuß frönen und „alkoholisierte" den harmlosen Kaffee. Der Geistliche erkannte aber den Schwindel und nannte lächelnd die Fischer „Pharisäer", die daraufhin dieses Getränk so benannten.

„Meine Tochter geht für ein Jahr ins Ausland..." Stolz erzählt die Mutter diese große Neuigkeit allen Bekannten, denen diese Mitteilung natürlich sehr imponiert. Aber wäre es nicht doch besser, einmal hinter die Kulissen solcher Auslandsaufenthalte hoffnungsvoller Töchter zu sehen und sich nicht von faszinierenden Städtenamen, wie Paris, London, Rom usw., blenden zu lassen? Welche Stellen werden denn unseren Töchtern in der Hauptsache angeboten? Nun, man nimmt sie als Hausgehilfinnen oder als Kindermädchen, wobei das Gehalt und die Freizeit genau auf die Situation einer Hausgehilfin abgestimmt sind. Je nach der Einstellung der Arbeitgeber gibt es einen Familienanschluß oder nicht, aber jedenfalls müssen die jungen Mädchen Arbeiten verrichten, vor denen sie sich in der eigenen Familie gerne „drücken". Auch im Inland besteht ein großer Mangel an Hauspersonal, und es berührt etwas seltsam, daß sich viele junge Mädchen „zu gut" fühlen, in ihrer Heimat jene Arbeiten durchzuführen, die sie im Ausland willig auf sich nehmen. Es schadet natürlich gar nichts, wenn die Mädchen in der Fremde im Haushalt arbeiten, aber sie müssen sich darüber klar sein, daß von ihnen dort gelegentlich schwerere Arbeiten verlangt werden, als sie körperlich leisten können.

Obengenannte Mutter wird mir nun widersprechen und betonen, daß ihre Tochter sich doch vor allem in der Landessprache vervollkommnen werde. Damit ist es aber sehr oft auch nicht weit her. Man nimmt sich gern ein deutsches Mädchen, weil man weiß, daß die deutsche Hausfrau vorbildlich ist, daher denkt man natürlich, daß die jungen Mädchen, die Stellung suchen, auch zuverlässig und tüchtig sind. Zuverlässigkeit spielt nun einmal eine nicht zu unterschätzende Rolle, wenn man seine Kinder oder seinen Haushalt jemand anvertrauen will. Dann möchte man aber noch einen zusätzlichen Gewinn aus der Anstellung einer jungen Ausländerin ziehen, und der besteht darin, daß die Kinder deutsch lernen sollen! Wo aber bleibt da die Sprachvervollkommnung für unsere Tochter? Sie darf den fremden Kindern ihre eigene Muttersprache beibringen und soll möglichst nur in dieser mit ihren kleinen Schützlingen reden, damit diese durch sie viel lernen können! Sie selbst aber wird auf diese Weise sehr wenig dazulernen. Dann ist natürlich die Enttäuschung groß, zumal ihr die knappe Freizeit wenig Möglichkeit bieten wird, sich einen eigenen kleinen Kreis von Bekannten zu schaffen. Trifft sie auf eine Landsmännin, dann wird erst recht deutsch gesprochen.

Wie viele junge Mädchen kamen schon zurück und hatten fast nichts von Rom, Paris, London oder Istanbul usw. gesehen. Aber diese Enttäuschungen werden verschwiegen, und man erzählt meistens nur Dinge, mit denen man Eindruck machen kann.

Nachstehend veröffentlichen wir einen kurzen Erlebnisbericht einer jungen Deutschen, die eine Stelle in einem schönen Ferienland angenommen hatte: „Ich hatte mich in das an sich schöne Ferienland als Hausangestellte beworben, und meine zukünftigen Arbeitgeber teilten mir mit, daß ich während der Sommersaison in ihrem Ausflugsrestaurant arbeiten könnte. Als ich nun am Tage meiner Ankunft über meine zukünftige Tätigkeit Bescheid erbat, gab mir die Chefin zur Antwort: »Sie können ab morgen hier im Restau-

rant als Köchin arbeiten.« Zunächst war ich sehr überrascht über dieses Anerbieten, denn in einem Ausflugsrestaurant für viele verwöhnte Gäste, für die Herrschaft und für mehrere Angestellte zu kochen, fand ich doch ziemlich schwierig. Mit etwas gemischten Gefühlen bezog ich nun meine neue Behausung, ein Holzhüttchen in einen Fels eingebaut, und das Getöse des Wasserfalls ließ mich kaum schlafen, doch bald gewöhnte ich mich an mein neues Leben. Von 6.30 Uhr bis 23 Uhr hatten wir Angestellte fast pausenlos zu tun, mit Ausnahme einer Zimmerstunde und den Mahlzeiten. Ende Oktober wurde Hausputz gemacht, und wir übersiedelten in eine große Villa. Dort habe ich den Haushalt allein geführt, drei Erwachsene versorgt und für viele Gäste gekocht. Nur wenn große Einladungen für mehr als zehn Personen stattfanden, wurde eine Serviertochter als Aushilfe angestellt; sonst hatte ich alle anfallenden Arbeiten, auch große Wäsche und Zimmerdienst, allein zu bewältigen. Ich habe meine Kochkenntnisse sehr erweitern und viele schöne Ausflüge ma-

chen können. Dennoch möchte ich allen Mädchen, die im Ausland Arbeit suchen, den guten Rat geben, nur wenn sie ganz gesund sind und sehr viel arbeiten können, dort in Stellung zu gehen. Im fremden Land ist man mit all seinen Sorgen allein und kann sich mit niemand aussprechen ...«

Um die jungen Mädchen vor zu bitteren Enttäuschungen zu schützen, die solche Auslandsstellen mit sich bringen können, wurde eine Auslandsabteilung bei der Zentralstelle für Arbeitsvermittlung und Vermittlungsausgleich in Frankfurt am Main, Eschersheimer Landstr. 1—7, geschaffen, die sich mit Einzelarbeitsvermittlungen, mit Vermittlungen in größerem Rahmen und schließlich noch mit Auslandsvermittlungen im Sinne der Gastarbeitnehmer-Verträge befaßt. Wenn diese Auslandsabteilung eine Stelle im Ausland vermittelt, bedeutet das für die Bewerberinnen einen gewissen Schutz, den sie bei „wilden Stellen", die sie sich selbst suchen, fast immer entbehren müssen. Alle bei der Auslandsstelle einlaufenden Stellenangebote werden gründlich geprüft. Oft klingt ein Gehalts-

angebot für deutsche Verhältnisse sehr verlockend, aber es ist durchaus möglich, daß die Geldsumme in der Währung des Landes nur sehr wenig Kaufkraft hat.

Von der Möglichkeit als Gastarbeitnehmerin im Ausland zu arbeiten, machen schon viele junge Mädchen und auch Frauen Gebrauch. Gastarbeitnehmerverträge hat die Deutsche Bundesrepublik mit Frankreich, Belgien, den Niederlanden, Spanien, der Schweiz, Österreich, Italien, Finnland und Schweden. Frauen unter dreißig Jahren mit abgeschlossener Berufsausbildung und Grundkenntnissen in der Sprache des betreffenden Landes können dort ein halbes bis ein Jahr als Gastarbeitnehmerin arbeiten. Diese Gastarbeitsverträge bieten wirklich die Möglichkeit, die Berufsausbildung zu erweitern, und die „Auslandserfahrung" wird hier zur wertvollen Bereicherung für die Berufsaussichten im Inland. Aber jene Mädchen, die ohne jegliche Berufsausbildung ein Jahr im Ausland im Haushalt arbeiten wollen, um dann z. B. als Fremdsprachenkorrespondentin zu arbeiten, werden sich in ihrer Hoffnung getäuscht sehen. Zur Fremdsprachenkorrespondentin gehört eine gutfundierte Berufsausbildung und wirklich gründliche Kenntnis der jeweiligen fremden Sprache mit all ihren orthografischen und grammatikalischen Feinheiten.

Es ist also wirklich zu empfehlen, wenn die Tochter ins Ausland gehen will, sich mit der genannten Arbeitsvermittlung in Verbindung zu setzen, denn es ist manchmal schon recht leichtsinnig, wie manche Mädchen auf „gut Glück" ins Ausland gehen. Bestimmt ist es sehr verlockend, „etwas von der Welt zu sehen", aber man muß sich das Für und Wider reiflich überlegen und nicht zu große Erwartungen hegen.

Gut geknipst

Dieses Sträußlein, liebe Oma,
hab' ich für dich gepflückt.
Mit mir wünscht auch die Mama
dir heute recht viel Glück.

Verliebt in ein neues Kleid -

Die Freude, ein neues Kleid zu tragen, verschönt und verjüngt jede Frau. Aber es soll auch vollendet gut sitzen und dazu gehören scheinbar unwichtige Kleinigkeiten wie ein gutes Gummiband. Ob Gurtband oder Gummibänder der Unterwäsche: – mit GOLD-ZACK geht man sicher.
Auch der gute Sitz des Strumpfes ist wichtig. Kluge Frauen wählen den stets gut haltenden und strumpfschonenden GOLD-ZACK Strumpfhalter.

GOLD-ZACK-GOLDRICHTIG

GOLD-ZACK das Gummiband, das lange hält

GOLD-ZACK
3 Meter
Vorgeschriebener Verkaufspreis DM
Das Gummiband, das lange hält, schont

GOLD-ZACK D.R.W.Z.

GOLD-ZACK-WERKE Villbrandt & Zehnder
Aktiengesellschaft · Wuppertal-Elberfeld

Blick in die WOHNUNG

Mutters geruhsame Sitzecke

Wenn an unfreundlichen Frühlingstagen der Regen vom Himmel rieselt und am Abend dann die Dunkelheit hinter den Vorhängen steht, sehnt man sich nach einem geschützten, gemütlichen Fleckchen, das nur für die Hausfrau bestimmt ist. Manchmal ist es schon ein Sessel mit breiter Rückenlehne, der einen abschließt gegen die anderen, die Familie, die Nebenmieter oder auch uns selbst hilft, die eigene innere Unruhe zu überwinden, die uns manchmal quält.

Besonders die älteren Hausfrauen brauchen in der Wohnung einen Winkel, der bei aller Bescheidenheit trotzdem ein wenig Luxus bietet und ihnen allein gehört. Die Damenzimmer und Bibliotheken für die Herren gibt es nicht mehr, und so großartige Räume benötigt der Mensch heute auch gar nicht. Es genügt, wenn in einer Ecke des Wohnzimmers nahe beim Fenster die Frau des Hauses sich ein Winkelchen einrichtet; vielleicht mit ihrem eigenen kleinen Sekretär, einem Sessel, einem fahrbaren Tischchen, einem Büchergestell oder, wenn es sein muß, auch einem Nähtischchen. Und alle Familienmitglieder wissen: dies hier ist Mutters Platz. Hinter ihrem Rücken, am großen Tisch, arbeiten vielleicht die erwachsenen Töchter oder bastelt der Vater. Manchmal zieht der Vater abends einen Sessel heran und setzt sich zu seiner Frau, so, als wäre er ein flüchtiger Besucher und eben auf einen Sprung hereingekommen. Er blättert dann wohl in Mutters Büchern oder betrachtet eine Handarbeit, an der seine Frau gerade arbeitet.

Ja, so einen Winkel benötigt jede Hausfrau für sich, in dem, von der Behaglichkeit des Sessels angefangen, alles auf Geruhsam abgestimmt ist. Hierhin gesellen sich gelegentlich auch die großen Töchter oder Söhne, wenn sie etwas mit

Unsere Anekdote

In fünf Minuten

Björn Björnson, der Sohn des großen norwegischen Dichters, war eine Zeitlang Mitglied des Hoftheaters in Meiningen, und der Fürst des winzigen Ländchens war bekanntlich persönlich immer wieder als Regisseur an seinem eigenen Theater tätig. Björn Björnson war einmal anderer Auffassung als der fürstliche Regisseur. Die Meinungen prallten heftig aufeinander, und der Fürst, der keinen Widerspruch vertragen konnte, war überrascht, mit welcher Offenheit der Dichterssohn seine Meinung vertrat. Der fürstliche Regisseur geriet in Wut und schrie: „Björnson, binnen vierundzwanzig Stunden verlassen Sie mein Land!" Der Dichterssohn verbeugte sich formvollendet und erwiderte: „Hoheit, in fünf Minuten, denn ich habe ja ein Fahrrad!"

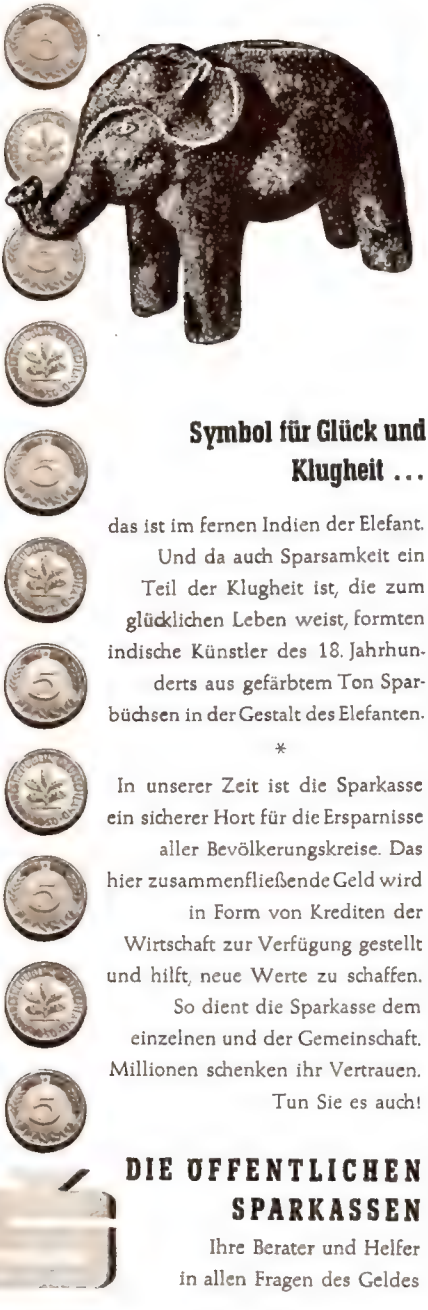
der Mutter zu besprechen haben. Oh, sie wissen ja, es ist so gut mit ihr reden, wenn sie in „ihrer" Ecke sitzt. Dann hat sie Zeit oder nimmt sie sich. Hier kann sie friedliche Sonntagsstunden genießen, wenn die anderen auf dem Sportplatz sind. Dieser Winkel darf ein ganz klein wenig gemütlichen Luxus ausstrahlen, denn hier hat das Wort „Luxus" eine edle Bedeutung, dient dieser doch dazu, der Hausfrau Entspannung und Sammlung zu verschaffen und ihr neue Kräfte und Lebensmut für die arbeitsreichen Tage zu geben. Werkfoto: Musterring-Möbel

Wir möblieren den Sommerbalkon

Wenn das milde Mailüfterl weht, beziehen wir wieder unser Freiluftzimmer: den Balkon. Immer häufiger nehmen wir uns Zeit für ein mittägliches Sonnenstündchen draußen oder setzen uns mit einer Arbeit hinaus. Der alte Polsterstuhl und das wacklige Tischchen sehen in der hellen Sonne kläglich aus, und so beschließen wir vielleicht eines Tages, unseren Balkon ein wenig anders zu möblieren. Zunächst aber wird gründlich geputzt, und dabei kommen uns schon allerlei Ideen.

Ist unser Balkon den Blicken der ganzen Straße oder der Nachbarschaft ausgesetzt, erhält er zunächst eine lustige Verkleidung. Gestreifter Markisenstoff oder eine Bastmatte werden den vorhandenen Möglichkeiten entsprechend befestigt und garantieren uns später ein ungestörtes Sonnenbad. Wir wollen ja soviel wie möglich aus diesem zusätzlichen Zimmer herausholen und müssen da jede Möglichkeit erwägen. Zuerst zaubern wir uns einen Garten: In lustig gestrichenen Kästen oder in Hängetöpfen ziehen wir Begonien, Petunien, Kapuzinerkresse oder Geranien. Die weitere Möblierung richtet sich nach der Balkongröße. Ein niedriges Tischchen, eventuell auch ein alter Hocker, die wir in einer leuchtenden Farbe frisch gestrichen haben, dürfen nicht fehlen. Vielleicht kann die Tischplatte auch mit dem neuen, klebbaren Plastikmaterial bezogen werden. Auch bei den Sitzmöbeln ist die heiterfarbige Note Trumpf. Die üblichen Liegestühle sind ja schon buntfarbig, bei Neuanschaffungen achten wir besonders auf ein bequemes Fußteil. Dunkle Möbelstücke dürfen nur auf den Balkon, wenn wir sie wieder aufgefrischt und farbig gestrichen haben. Denn das Sprichwort „Die Sonne bringt es an den Tag" bewahrheitet sich nirgends so wie hier draußen. Wir stellen nicht zuviel auf unseren Balkon, er ist im Bedarfsfall, etwa zum Sonntagsfrühstück, ja schnell möbliert. Daß alle Sachen, die wir während des Winters hier abgestellt haben, wie Schuhe, Milchflaschen, Wäschetrockner oder Vogelhäuschen, nun verschwinden müssen, ist selbstverständlich. Hinter einem bunten Vorhang kann man aber auch Dinge verstauen, wenn genug Platz vorhanden ist.

Und nun freuen wir uns auf einen langen goldenen Sommer hier draußen, auf Frühturnen, Frühstück, Gemüseputzen, Sonnenbad in der Mittagspause, Kaffeestündchen, den Flicknachmittag oder gar auf ein kleines Balkonfest mit einer Flasche Wein am Abend, zu dem ein hübsches Windlicht freundlich leuchtet. Wir wollen keine Stunde draußen versäumen nach diesem langen Winter und brauchen deshalb keine Gewissensbisse wegen versäumter Hausfrauenpflichten zu verspüren. Auch Hausfrauenarbeit ist Berufsarbeit, der Freizeit zustünde, zumindest aber frische Luft und Sonne während der Arbeit auf unserem fröhlichen Sommerbalkon.



Symbol für Glück und Klugheit ...

das ist im fernen Indien der Elefant. Und da auch Sparsamkeit ein Teil der Klugheit ist, die zum glücklichen Leben weist, formten indische Künstler des 18. Jahrhunderts aus gefärbtem Ton Sparbüchsen in der Gestalt des Elefanten.

*

In unserer Zeit ist die Sparkasse ein sicherer Hort für die Ersparnisse aller Bevölkerungskreise. Das hier zusammenfließende Geld wird in Form von Krediten der Wirtschaft zur Verfügung gestellt und hilft, neue Werte zu schaffen. So dient die Sparkasse dem einzelnen und der Gemeinschaft. Millionen schenken ihr Vertrauen. Tun Sie es auch!

DIE ÖFFENTLICHEN SPARKASSEN

Ihre Berater und Helfer in allen Fragen des Geldes

Nachrichten für die Frau

Arztfrau — ein Vollberuf

Die Frau eines Landarztes hat kürzlich einen Berufsverband der Arztfrauen für das Bundesgebiet gegründet. Ein Fonds zur Unterstützung von Arztwitwen und -waisen ist geplant. In vielen Fällen ist die Arztfrau nicht nur Gattin, Mutter und Hausfrau, sondern Sekretärin ihres Mannes, Sprechstundenhilfe und Buchhalterin. Ihre vielseitige Beanspruchung übertrifft nicht selten das Arbeitsmaß einer berufstätigen Gehaltsempfängerin.

Märchenerzählen als Unterrichtsfach

Einige Schulen in Karlsruhe haben Märchenkunde als neues Unterrichtsfach eingeführt. Frau Elfriede Hasenkamp, die viele hundert Märchen aus fünfundsechzig Ländern kennt und auf ihren Reisen in fremde Länder ständig neue Märchen sucht, kommt zu den Schulkindern und will sie durch ihr eigenes Beispiel dazu anregen, selbst Märchen zu erzählen. Wie seinerzeit die Brüder Grimm will Frau Hasenkamp das Märchen als Volksgut erhalten und pflegen helfen.

Die ranghöchste Dame in Bonn

Die neue Staatssekretärin im Bundesfamilienministerium, Frau Dr. Gabriele Wülker, ist die ranghöchste Dame der Bundeshauptstadt. Als Soziologin war sie zuletzt Referentin im Landesausschuß der internationalen Konferenz für Sozialarbeit. Sie gehört mehreren internationalen soziologischen Gesellschaften als Mitglied an. Schon vor ihrer Ernennung zum Staatssekretär hat sie sich eingehend mit dem Problem der Versorgung der Halbfamilien befaßt, und es ist zu erwarten, daß sie hier ihre besondere Initiative einsetzen wird.

Sorgen der Schulärzte

In vielen Schulen Westdeutschlands werden auf Veranlassung der Schulärzte Sonderkurse im Haltungsturnen abgehalten, weil die Fälle von krankhafter Entwicklung des Rückens und des Rückgrates, von Fußkrankheiten sowie Gelenk- und Knochenveränderung sich häufen. Man rechnet, daß fast die Hälfte der Schulkinder an solchen Schäden leidet. Nur 10% der Menschen stehen auf gesunden Füßen.

Brot in Cellophanbeuteln?

Die Hausfrauen in der Bundesrepublik werden ihr tägliches Brot vielleicht bald überall in appetitlichen Cellophanbeuteln verpackt kaufen können. Jedenfalls wollen die deutschen Bäckergenossenschaften versuchsweise an ihre Mitglieder Verpackungsbeutel für Brotlaibe von einem und einhalb Kilogramm ausgeben. Mit der neuen hygienischen Verpackungsart sollen keinerlei Preiserhöhungen verbunden sein.

Für die Männerwelt

Wir feiern Muttertag

Wenn wir an den Muttertag denken, drängen sich unserer Vorstellung meist Blumen oder Pralinen auf, mit denen wir am zweiten Maisonntag die Mutter erfreuen können.

Der Sinn dieses Festes aber liegt wohl weniger in einem beinahe geburtstäglichen Gabentisch. Die Amerikanerin Anna Jarvis, die diesen Tag zur Ehrung der Mütter gegründet hat, wandte sich schon Anfang dieses Jahrhunderts energisch gegen eine kommerzielle Ausnützung dieses Festes.

Väter und Kinder können ihren Dank aber auch auf andere Weise zum Ausdruck bringen, indem sie versuchen, der Mutter einen wirklich arbeitsfreien und frohen Tag zu bereiten. Schon der Morgen bringt eine Umstellung mit sich. Diesmal stehen Vater und Kinder früher auf als die Mutter und bereiten ein festliches Frühstück mit allerlei nahrhaften Überraschungen vor. Der Mutter gehört der Ehrenplatz, und er wird mit besonderer Liebe geschmückt. Ein Blumenkranz wird um den Teller gelegt, der oben mit einem roten Herzen abschließt, das aus Karton geschnitten und mit einem Ständer versehen wird. Wenn etwas Nettes daraufgeschrieben wird, etwa „Wir danken dir" oder „Wir haben dich lieb", so erfreut das vielleicht mehr als die größte Pralinenschachtel. Eine kleine Aufmerksamkeit des Vaters, „Blumen wie damals" zum Beispiel, geben dem Tag sicher eine besonders festliche Note.

Das Bettenmachen, Geschirrwaschen und Aufräumen wird heute von Vater und Kindern gemeinsam besorgt. Und dann wird ein Überraschungsprogramm abgewickelt, das vorher — natürlich ohne das Wissen der Mutter — geplant wurde. Ob das nun ein gemeinsamer Waldspaziergang ist, ein kleiner Ausflug oder ein vormittäglicher Stadtbummel — jedenfalls sollte für das anschließende Mittagessen gesorgt sein. Vielleicht ist sogar schon ein erstes Picknick im Freien möglich, oder aber man ißt einmal „auswärts" in einem netten Lokal, wo bereits ein Tisch reserviert wurde. Danach wird der Mutter eine ungestörte und ausgedehnte Mittagsruhe gegönnt; vielleicht wünscht sie sich sogar einen ruhigen Nachmittag ganz für sich. Ihre Wünsche werden heute jedenfalls völlig im Mittelpunkt stehen.

Und wenn abends als besondere Überraschung der Ehemann sogar Theater- oder Kinokarten bereit hält, oder wenn lieber Besuch auf ein Glas Wein hereinschaut, dann wird ihr dieser Tag mehr als viele Worte oder prächtige Geschenke sagen, daß ihre Lieben die stetige und unauffällig getane Arbeit und die opferbereite Liebe der Mutter während des ganzen Jahres nicht mit Selbstverständlichkeit hinnehmen.

NEUHEITEN

Kinderbadewanne aus Kunststoff

Die Wanne kann als Kinderbadewanne, als Sitzbadewanne für Erwachsene sowie zum Wäschewaschen verwendet werden. Sie ist 72 cm lang, 52 cm breit, 23,5 cm hoch und wird in den Farben Rosa, Blau und Elfenbein verkauft. Sehr praktisch sind die beiderseits eingepreßten Schalen für Seife und Schwamm. Die Wanne wiegt zwei Pfund und kann leicht an der Wand aufgehängt werden.

*

Ein schönes Abstelltischchen

Die Abstellplatten dieses Tischchens sind aus den widerstandsfähigen Ricolorplatten geschnitten, die unzerbrechlich, kratzfest und hitzebeständig sind. Die Platten haben einen überstehenden hellen Rand, der ein Abrutschen des abgestellten Geschirrs usw. verhindert. Die Füße des hellfarbenen Ständers sind mit dunklen Gummikappen versehen.

*

Ein moderner Rucksack

Der neue Kurzrucksack wird seiner gefälligen Form und seiner leichten Tragbarkeit wegen bei den Freunden des Wanderns großen Anklang finden. Der Rucksack kann wie ein Koffer gepackt werden, die Wäsche und dergleichen zerknittert daher nicht. Das Traggestell besteht aus einer elastischen Kunststoffplatte, die druckausgleichend wirkt, und aus einem elastischen, nach vorn abstehenden Quergurt. Der Rucksack ist absolut wasserdicht, und die breiten Riemen sind weich gepolstert.

*

Die hier gezeigten Neuheiten sind nur über den Haus- und Küchengerätehandel zu beziehen. Interessenten wollen sich also wegen einer Bezugsquelle nicht an uns, sondern an ihren Fachhändler wenden, dem wir auf Wunsch gern die Herstellerfirma nennen werden.

Gut geschlafen?

Man muß es immer wieder sagen: Gut schlafen kann man nur in einem behaglichen und freundlichen Schlafzimmer, in dem man sich so richtig wohl fühlt. Musterring-Schlafzimmer haben dieses gewisse Etwas, dieses Anheimelnde und Einladende, das höchstes Wohlbefinden und einen guten Schlaf verspricht. Denken Sie bitte daran! Denken Sie überhaupt immer an Musterring-Möbel, wenn es um Möbel geht; denn

Musterring-Möbel machen die Wohnung zum Heim!

Wert-Gutschein An die Musterring-Kontaktstelle Abt. RH 2 Oelde i. W. Bitte senden Sie mir umgehend und kostenlos den neuen Musterring-Katalog
Name und Anschrift .....
.....
ich interessiere mich besonders für .....

Güte erprobte Rezepte

Nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich gut abgestimmt ist die leckere Salatplatte

Zum Muttertag

haben wir die Eltern oder Schwiegereltern zum Mittagessen eingeladen. Wenn wir auch nicht die Meinung vertreten, daß der Tisch nur dann sorgfältig gedeckt, die Speisen mit Liebe zubereitet und besonders appetitlich angerichtet werden sollen, wenn wir Gäste erwarten, so ist es doch für jede Gastgeberin Ehrensache, bei solchen Gelegenheiten das Essen besonders festlich zu gestalten.

Als Auftakt gibt es eine Salatplatte, die uns gerade im Mai besonders gut mundet, da die ersten frischen Gemüse zur Verfügung stehen.

Für die

Salatplatte *(Abb. 1)*

brauchen wir 1 Blumenkohl, 1—2 Bündel Radieschen, Tomaten, Kartoffeln, 1—2 Grapefruit, Karotten, 1 großen Apfel, Fleischsalat. — In die Mitte einer runden Platte den zuerst in Salzwasser weichgekochten Blumenkohl setzen. Aus 2 Eßlöffeln Weinessig, 2 Eßlöffeln Olivenöl, 1/2 Teelöffel Salz, 1/4 Teelöffel Pfeffer, 1 Löffel Tomatenketchup eine Soße bereiten und über den Blumenkohl gießen. — Radieschen in dünne Scheiben schneiden, salzen und 5 Minuten ziehen lassen. Aus 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffeln Essig, Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch eine Marinade bereiten und über die Radieschenscheiben gießen. Gut durchziehen lassen und den Radieschensalat auf kleinen Muscheln anrichten und diese auf die Platte setzen. (Verbessert wird der Radieschensalat, wenn wir der Marinade 1/2 Tasse saure Sahne beifügen.) — Für den Kartoffelsalat frisch gekochte Kartoffeln schälen, in Rädchen

Spargel schmeckt ganz besonders gut zum Kalbsfrikassee. Eine Ergänzung bilden die Blätterteig-Halbmonde

schneiden und etwas abkühlen lassen. Aus 3 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Essig, etwas Fleischbrühe, 1 kleinen gehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer, kleinen Braten- oder Wurstwürfeln eine Soße bereiten und diese über die Kartoffelscheiben gießen und den Salat gut durchziehen lassen. Dann in Muscheln füllen. — Auf einer größeren Muschel den Tomatensalat anordnen. Die festen Tomaten in Scheiben schneiden, in die Muschel legen, mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen, dann mit einer Salatsoße aus 1 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Essig, etwas Pfeffer, notfalls noch Salz, übergießen. Eischeiben dazwischenlegen. — Der Fleischsalat wird in ausgehöhlten Tomaten angeboten. Die Tomaten mit einem Tuch abreiben, dann Deckelchen abschneiden, die Früchte aushöhlen und mit fertig gekauftem Fleischsalat füllen. Besonders lecker ist der Karottensalat, in Grapefruitschalen gefüllt. Die Grapefruit halbieren, Fleisch herauslösen und fein schneiden. Die Karotten kleinwürflig schneiden und in wenig Wasser weichdünsten. Ebenso einen Apfel kleinwürfelig schneiden. Karotten, Grapefruitfleisch und Äpfel durchmischen und mit einer Soße aus 1 Eßlöffel Zitronensaft, einer Prise Salz, Paprika und 1 Eßlöffel Öl vermengen. Mit Mayonnaise verzieren.

Das Hauptgericht ist pikant abgeschmecktes

Kalbsfrikassee mit Spargel und Blätterteig-Halbmonden *(Abb. 2)*

Zutaten zum Frikassee: 750 g Kalbfleisch von Brust oder Schlegel, Suppengrün, Pfefferkörner, 60 g Butter (Margarine), 80 g Mehl, Zitronensaft, Weißwein, Kapern, 1 Eigelb, 1 l Salzwasser. — Das Salzwasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen, das Fleisch einlegen und gar kochen. Nach 30 Minuten Kochzeit das zerkleinerte Suppengrün beifügen und mitkochen. Wenn das Fleisch gar ist, aus der Brühe nehmen und in 2 cm große Würfel schneiden. Aus Mehl und Fett eine helle Einbrenne bereiten und mit dem Fleischkochwasser ablöschen, die Soße noch mit Wein, Zitronensaft und Salz abschmecken und mit Eigelb abziehen; die Kapern zuletzt zufügen. Das

8-KF 93

In die Suppe gehört Fleisch ...

das weiß ich als Hausfrau und das weiß natürlich auch MAGGI. Darum ist Fleischextrakt – also das Wertvollste vom Rindfleisch – die Grundlage für jedes Päckchen MAGGIs „Klare".

Jeden Tag anders können Sie MAGGI *Klare Fleischsuppe servieren. Wie, das sagt Ihnen unser „goldenes Rezeptheft". Sie erhalten es kostenlos vom* MAGGI-*Fridolin, Frankfurt am Main, Postfach 3526.*

MAGGI

KLARE FLEISCHSUPPE

in der Packung

mit dem weißen Rindskopf

Fleisch in die Soße geben und nochmals erhitzen. — Inzwischen Spargel schälen und in 4—5 cm große Stücke schneiden, dann in Salzwasser, dem eine Prise Zucker beigefügt wurde, weich kochen, das dauert etwa 15 bis 20 Minuten. Das Fleisch auf einer Platte anrichten, die Spargel darüber verteilen und restliche Soße gesondert reichen.

Zutaten für die Blätterteig-Halbmonde (Fleurons): 125 g Mehl, knapp 1/2 Achtelliter Wasser, 125 g Butter. Mehl sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Wasser eingießen. Einen glatten Teig kneten, zur Kugel formen und kaltstellen. Inzwischen die Butter mit dem Nudelholz so zusammendrücken, daß sie noch 1 cm hoch ist. Damit die Butter am Holz nicht kleben bleibt, einen Bogen Pergamentpapier zwischenlegen. Den Teig zu einem länglichen Rechteck auswellen, das 1/2 cm dick, etwa dreimal so lang und etwas breiter als das Butterstück ist. Die Butter in die Mitte des Teigstreifens legen, beide Seiten darüberschlagen und die Ränder festdrücken. Das Teigpaket 10 Minuten kaltstellen, dann wieder ausrollen, immer in einer Richtung. Den Teig dreifach zusammenschlagen, kalt stellen, wieder auswellen und nochmals dreifach zusammenschlagen. Dieses Kaltstellen, Auswellen, Zusammenschlagen noch zweimal wiederholen, erst dann ist der Teig fertig, um weiterverarbeitet zu werden. Er wird reichlich 1/2 cm dick ausgewellt, mit Halbmondform ausgestochen und auf ein mit Wasser benetztes Backblech gesetzt. Die Halbmonde mit verquirltem Eigelb bestreichen, dabei darauf achten, daß das Ei nicht herunterläuft, da an diesen Stellen der Teig nicht aufgehen würde. Bei Mittelhitze 20 Minuten backen.

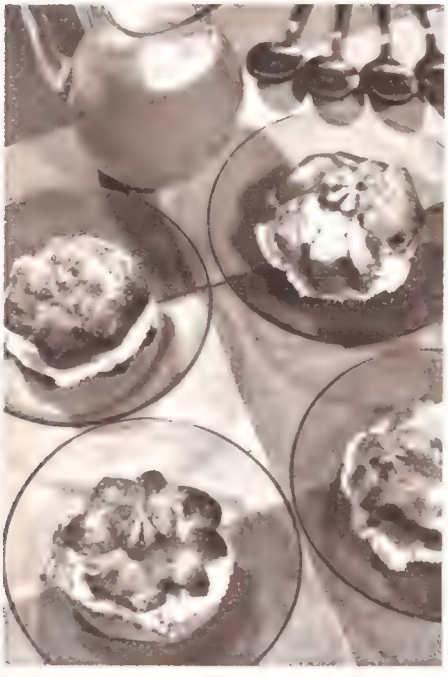
Leicht bekömmlich ist der Nachtisch

Windbeutel mit Weinschaumsoße

(Abb. 3)

Zutaten für die Windbeutel: 50 g Butter (Margarine), 1/4 l Wasser, 150 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, Schlagsahne. — Wasser und Fett zum Kochen bringen, den Topf vom Feuer nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal in

die Flüssigkeit schütten, zum Kloß abkochen und diesen heißen Teigkloß sofort in eine Schüssel geben. Nach und nach Vanillezucker und die Eier unterrühren und so lange rühren, bis der Teig glänzend ist. Nach dem Erkalten kann 1 Teelöffel Backpulver untergerührt werden, unbedingt erforderlich ist es jedoch nicht. Mit einem Spritzbeutel pflaumengroße Teighäufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech setzen und bei starker Hitze 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten die Windbeutel durchschneiden und mit wenig Schlagsahne füllen. — Zur Weinschaumsoße 2 ganze Eier, 100 g Zucker, 1/4 l Apfel- oder Weißwein, 2 Eßlöffel Zitronensaft, abgeriebene Schale einer Zitrone und 10 g „Gustin" in einem hohen Topf mit dem Schneebesen gut vermengen. Den Topf ins Wasserbad stellen und unter stetem Schlagen die Soße erhitzen, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Dann vom Feuer nehmen und noch etwa 5 Minuten schlagen.



Windbeutel und Weinschaumsoße, eine gute Zusammenstellung für den Nachtisch

Kochen
ist Vatis Hobby

Die Zubereitung einer delikaten Überraschung macht in dem formschönen, „glänzenden" Mia-NEUZEIT-Geschirr besonderes Vergnügen.

Mia NEUZEIT

ein modernes Geschirr für moderne Menschen

leicht, nichtrostend, unzerbrechlich, unempfindlich gegen Schlag oder Stoß, heizenergiesparend, hygienisch, vitaminerhaltend.

In guten Fachgeschäften erfahren Sie weitere interessante Einzelheiten über dieses **zweifarbig-glanzeloxierte** Aluminium-Geschirr. Wir senden Ihnen auch gern den vierfarbigen Sonderprospekt: „Kochen kann viel schöner sein".

ALUMINIUMWERKE GÖTTINGEN GMBH

Rhabarberzeit

Rhabarberschneekuchen (Abb. 1)

Zum Teig: 225 g Mehl, 75 g Mondamin, 1 gestrichener Teelöffel Mondamin-Backpulver, 150 g Margarine, 125 g Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Milch (knapp), abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Zum Belag: 4 Eiweiß, 125 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 2 Teelöffel Mondamin, 700 g geputzter Rhabarber. — Mehl, Mondamin und Mondamin-Backpulver sieben und mit den übrigen Teigzutaten rasch verkneten. Den Teig auf einem Backblech ausrollen und hellgelb abbacken. Eiweiß zu sehr festem Schnee schlagen und Zucker, Vanillinzucker, 2 Teelöffel Mondamin darunterschlagen. Den gut gewaschenen und notfalls geschälten Rhabarber in kleine Würfel schneiden, mit dem Eischnee vermischen und auf dem gebackenen Teigboden verteilen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15—20 Minuten goldgelb backen.

Rhabarberschaum (Abb. 2)

Zutaten: 500 g Rhabarber, 5 Eßlöffel Grieß, 150 g Zucker oder 100 g Zucker und 4 Eßlöffel Himbeersirup, 3/4 l Wasser, 1 Päckchen Vanillinzucker, etwas Milch, 1 Prise Salz; kandierte Kirschen als Belag. — Den Rhabarber ungeschält waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und im Wasser unter Beifügung von Salz, Zucker und evtl. Himbeersirup so lange kochen, bis er zerfallen ist. Den Grieß unter ständigem Rühren einlaufen und mehrmals aufkochen lassen. Mit Vanillinzucker abschmecken und die Milch, die

den Geschmack der Speise wesentlich verbessert, beifügen. Die Masse bis zum Erkalten schaumigschlagen, in Gläser oder Schalen füllen und mit halbierten kandierten Kirschen belegen.

Rhabarberdessert (Abb. 3)

Zutaten: 500 g Rhabarber, 3/8 l Wasser, 150 g (6 gut gehäufte Eßlöffel) Zukker, je 2 schwach gehäufte Teelöffel Oetkers „Regina-Gelatine" gemahlen, weiß und rot, 3 Eßlöffel kaltes Wasser. — Den gewaschenen, nicht abgezogenen, in kleine Stücke geschnittenen Rhabarber in dem Wasser mit dem Zucker weichkochen. Den Rhabarber auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Gelatine mit den 3 Eßlöffel Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Den Rhabarbersaft noch einmal erhitzen. In den kochenden, von der Kochstelle genommenen Saft die gequollene Gelatine geben und so lange rühren, bis sich alles gelöst hat. Den Rhabarber dazugeben, das Gelee in eine Glasschale füllen und kalt stellen, bis es fest geworden ist. Dazu eine Vanillinsoße reichen. Sie ist rasch mit Oetkers Soßenpulver Vanillingeschmack bereitet.

Rhabarbermarmelade

Das gute Gelingen liegt in der genauen Beachtung der Herstellungsfolge.

5 Pfund Rhabarberstangen werden gut gewaschen und abgetrocknet. Dann die Stangen der Länge nach teilen und in ganz kleine, feine Würfelchen schneiden. Diese mit 4 Pfund Zucker vermischen und einen Tag zugedeckt kühl stellen. Danach den gewonnenen Saft in einen Topf gießen, zum Kochen bringen und wieder über die Rhabarberstückchen gießen, und das Ganze nochmals einen Tag kühl stellen. Von 2 schönen Orangen die gelbe Schale abschneiden (ungespritzte Früchte verwenden!), diese in feine Würfelchen schneiden und dem Rhabarber zufügen. Das Ganze in etwa 10—15 Minuten rasch zu Marmelade kochen, am besten in flachen Gefäßen in 2—3 Partien. Die Marmelade ist fertig, wenn sie zähflüssig ist. Nun die Marmelade in Zubindegläser füllen und nach dem Erkalten mit Einmachhaut verschließen. Sie schmeckt ausgezeichnet.

Man macht Figur –

mit **EVIDUR**

EVIDUR ist eine wunderbare Steife für Wäsche und Kleidung.

EVIDUR, die elastische Wäschesteife! Einfach in der Anwendung, großartig in der Wirkung!

EVI-DUR Wäsche Steife

Für uns gibt es nur **EVIDUR**

Auch sechs Tage vor Ultimo

sollte trotz knapper geldlicher Mittel oder anderer Erschwernisse keine Möglichkeit versäumt werden, um den Gerichten ein reizvolles Aussehen und guten Geschmack zu geben. Den guten Einfluß, den solche Gerichte auf die Stimmung ausüben, dürfen wir nicht unterschätzen, denn Menschen, die erfreut und angeregt vom Tisch aufstehen, bringen mit ganz anderem Schwung die Tagesarbeit hinter sich als die ewig Unlustigen. Stellen Sie am Sonntag nur Gemüse, Kartoffeln und Soße auf den Mittagstisch, dann wird am Essen bestimmt herumgenörgelt werden. Ist das Gemüse aber appetitlich im Kartoffelrand angerichtet und gibt es eine gut abgeschmeckte Hirn-Mark-Soße dazu, dann wird auch der Ehemann begeistert und befriedigt sein und Ihnen vielleicht sogar — beim Abwasch helfen.

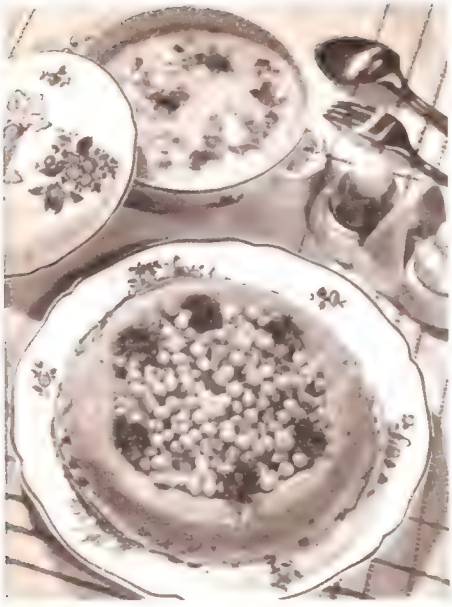
Kartoffelrand mit jungem Gemüse, Hirn-Mark-Soße (Abb. 1)

Zutaten zum Kartoffelrand: 1 kg am Tage vorher gekochte Kartoffeln, 250—300 g Mehl, 1—2 Eier, Salz, 1 Prise geriebene Muskatnuß, 20 g Fett; für die Form: Fett zum Ausstreichen, Semmelbrösel. — Kartoffeln schälen und reiben, die anderen Zutaten beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Mehl nach und nach beifügen, weil die genaue Mehlmenge von der Feuchtigkeit der Kartoffeln abhängt. Eine Ringform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Kartoffelteig eindrücken und bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen. Den fertigen Kartoffelrand auf eine vorgewärmte Platte stürzen und in die Öffnung in Butter gedünstete grüne Erbsen und Möhren füllen. Mit gehackter Petersilie überstreuen. Verfeinert wird der Kartoffelrand, wenn 2 Eßlöffel gedünstete grüne Erbsen unter die Kartoffelmasse gemischt werden. — Zur Soße werden als Zutaten gebraucht: 200—250 g Hirn, 1 gehackte Zwiebel, 20 g Fett, 20 g Mehl, ½ l Maggis Klare Fleischbühe, 2 Markknochen, etwas Petersilie, wenn erforderlich Salz. Das Hirn wässern, dann mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Aus Fett und Mehl eine helle Einbrenne bereiten, die Zwiebel darin glasig dünsten und mit Brühe ablöschen. Das in Stücke geteilte Hirn zugeben und gut durchdünsten lassen. Zuletzt das in feine Scheiben geschnittene Mark, das aus den Knochen gelöst wurde, in die Soße geben und heiß werden lassen, dabei darauf achten, daß es nicht zerkocht. Die Soße entsprechend mit Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie überstreuen.

Spinatküchlein (Abb. 2)

Zutaten: 500 g Spinat, 4 altbackene Brötchen, 2 Eier, 100 g Mehl, 1 Zwiebel, 50 g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskat; außerdem Backfett und zum Belegen hartgekochte Eier. — Den Spinat gründlich waschen, dann zusammen mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und der Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Die Eier, außerdem Mehl, Käse und Gewürze zugeben und alles gut mischen. Aus der Masse flache kleine Kuchen formen und diese in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun braten. Beim Anrichten auf jedes Küchlein eine Eischeibe legen. Sardellensoße ist eine gute Ergänzung für die Spinatküchlein. Aus 30 g Fett, 30 g Mehl, 1 gehackten Zwiebel und ½ l Brühe eine helle Einbrenne bereiten, dann 75 g gehackte Sardellen zugeben. Die Soße mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Statt der Sar-

ONKO KAFFEE
fabelhaft



Ein leckeres Mittagsmahl, bestehend aus Kartoffelrand mit Gemüse und Hirn-Mark-Soße

Spinat mal anders, nämlich in Form von gebackenen Küchlein

Eine gepflegte Frau und immer Zeit für ihn

Es sind die kleinen Dinge im Leben, die oft die größte Wirkung haben. So benutzt sie – wie er zur Pflege seines Wagens – einen bestimmten Schwamm, den „Viskovita-Schwamm" der wäscht und ledert.

Ledern aber verleiht nicht nur dem Auto das elegante Aussehen, sondern auch anderen Dingen, vor allem denen im Haushalt, wie Kachelflächen, Türen, Tischplatten, Porzellan, Glas, Emaille – und auch die Küchenmöbel, wie überhaupt alle glatten Flächen werden makellos blank und erhalten die so erwünschte Glanzklarheit.

Übrigens: Ledern kann nur ein Schwamm aus einer organischen Substanz, denn nur die Quellkraft organischer Stoffe gibt den Effekt des Lederns. Deshalb ist auch der „Viskovita-Schwamm" nicht aus Kunststoff, sondern aus pflanzlichem Material, das außerdem weich und hautsympathisch ist und so die Hände der Hausfrau schont. Es gibt kein lästiges und anstrengendes Auswringen mehr, –

Sie sparen Arbeit, Kraft und Zeit, denn:

VISKOVITA **wäscht und ledert und schont die Hände der Hausfrau**

GUTSCHEIN FÜR GRATISPROBE

Name: _____

Ort: _____

Straße: _____

Auf Postkarte aufkleben oder im Briefumschlag als Drucksache einsenden an: **Viskovita G.m.b.H., Abt.: V 6 Krefeld, Philadelphiastraße 146 / 50**

Bitte senden Sie mir unverbindlich und kostenlos das „Viskovita-Prospekt und eine Probe". „Viskovita-Schwämme" sind erhältlich in allen Haushaltsgeschäften, Warenhäusern und Drogerien schon von 55 Pfennig an.

Rasch zubereitet und sehr preiswert: Grieß-Speck-Klöße

Eine gute Verwendung von alten Kartoffeln: Kartoffelringe und Kartoffelplätzchen

dellen kann auch ein entgräteter, gehäuteter, gehackter Hering verwendet werden.

Grieß-Speck-Klöße *(Abb. 3)*

Zutaten: 40 g Räucherspeck, ½ l Milch, 200 g Grieß, 1 Ei, etwas geriebene Muskatnuß, Salz. — Speck kleinwürflig schneiden und ausbraten, dann Milch zugießen und wenn sie kocht den Grieß einlaufen lassen. Zu steifem Brei ausgequollen, muß sich die Masse glatt vom Topf lösen. Kalt stellen. Nun das Ei und die Gewürze unterarbeiten, aprikosengroße Klöße formen, die in kochendes Salzwasser gelegt werden. Darin die Klöße 15 Minuten ziehen, nicht kochen lassen. Die Masse ergibt etwa 18 Klöße. Zur Verfeinerung geröstete Zwiebelringe auflegen. — Dazu gibt es grünen Salat.

Kartoffelringe, Kartoffelplätzchen, Rhabarberkompott *(Abb. 4)*

Zutaten: 250 g am Tage vorher gekochte Kartoffeln, 250 g Mehl, 40 g Fett, 50 g Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 1—2 Eier, 1 Prise Salz. — Kartoffeln schälen und reiben, zusammen mit den anderen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Diesen messerrückendick auswellen, runde Plätzchen ausstechen und in erhitztem Fett von beiden Seiten goldgelb backen. — Der Teig kann aber auch mit einer Teigspritze zu Ringen auf gefettetes Papier gespritzt werden. Die Ringe werden dann in heißem Kokosfett schwimmend ausgebacken und nach dem Abtropfen mit Puderzucker bestäubt.

Zu beachten: Zu den Kartoffelteigen keine neuen Kartoffeln verwenden, weil sie zu viel Feuchtigkeit enthalten. Die alten Lagerkartoffeln ergeben die richtige Grundlage für Kartoffelteige.

Rhabarberkompott

500 g Rhabarber gründlich waschen, nicht abziehen, sondern gleich in 3—4 cm lange Stücke schneiden. 125 g Zucker überstreuen und einige Zeit stehenlassen, bis Saft gezogen ist. Etwas Zitronenschale zugeben und den Rhabarber bei schwacher Hitze dünsten. Darauf achten, daß die Rhabarberstücke nicht zerfallen. Falls erforderlich, noch süßen, was am besten mit Honig geschieht.

Käse aus Holland

Pikante KAAS-HAPJES (Käsespießchen) mit echtem Käse aus Holland schmecken ausgesprochen „männlich". Der ideale Beitrag der Hausfrau zum Gelingen des „Herrenabends".

Aber bitte aufgepaßt beim Käsekauf!
Sagen Sie nicht einfach „Holländer". Verlangen Sie immer

Holland-Gouda VOLVET HOLLAND 40+ HOLLAND **Holland-Edamer**

dann bekommen Sie den echten Käse aus Holland. Man nennt ihn mit Recht ein Spitzenprodukt der holländischen Molkereiwirtschaft. Denn nur das Beste kommt über die Grenze.

Nahrungsmittel und Delikatesse: Käse aus Holland

„ISS DICH SCHLANK"

heißt ein interessantes Buch eines amerikanischen Autors. Aber nur keine Angst! Wir wollen keine Schönheitskönigginnen züchten. Wer aber so dick ist, daß er sich nicht mehr gesund fühlt, den werden diese Seiten interessieren und Anregungen geben.

Wer sein Heil schon mit Hungerkuren versucht hat, ist keineswegs davon begeistert; denn sie helfen letzten Endes doch nicht. Zuerst hungert man sich einige Tage durch; wenn man sehr viel Energie im Leibe hat, sogar wochenlang, um dann mit geringem oder gar keinem Erfolg den Versuch mißmutig abzubrechen.

Da hat nun Herr Cooley, der Verfasser des obengenannten Buches, eine ebenso angenehme wie leicht durchführbare Methode, schlanker zu werden, erfunden. Wir wissen heute alle, was Kalorien sind, denn wir haben ihr Fehlen im negativen Sinne zur Genüge kennengelernt. Der Verfasser geht von dem Standpunkt aus, daß unser Körper die notwendigen Nährwerte unbedingt bekommen muß, daß aber dabei die Zufuhr aller überflüssigen Kohlehydrate vermieden wird. Deshalb erlaubt er Fleisch in größeren Mengen, sogar Fett bis zu einem gewissen Grad, aber die mästenden Kohlehydrate und Zucker nur in geringstem Umfang; außerdem verbietet er Salz völlig. Bekanntlich speichert gerade dieses Gewürz das Wasser im Körper. Wer also recht salzig ißt, etwa Schinken, Pökelfleisch, Hering usw., bekommt großen Durst; er trinkt viel und schwemmt dadurch seine Zellen weiterhin auf. Cooley verlangt daher, daß unsere Ernährung während der einzuhaltenden Diättage völlig salzlos oder jedenfalls sehr salzarm ist. Er untersagt weiterhin größere Mengen von Brot, Kartoffeln, Zucker und Alkohol, der ja auch viele Kalorien hat.

Vorschläge für einzelne Tage

1. Tag:

Frühstück: Kaffee oder Tee ohne Rahm und Zucker (Süßstoff ist erlaubt!), 2—3 geröstete Brote mit wenig Butter oder Margarine oder Schmelzkäse, ein Ei in beliebiger Form, etwas Obst.

2. Frühstück: Ein Glas Fruchtsaft oder Obst; bei Hungergefühl ein bis zwei Zwiebacke dazu.

Mittagessen: Ein größeres Stück gebratenes Fleisch (Schnitzel, Kotelett) ohne Salz, dafür mit einer halben Zitrone, reichlich Salate, auch mit Zitrone angemacht. Frisches Obst oder Obstsalat, Kompott.

Nachmittags: Kaffee oder Tee mit Zwieback oder geröstetem Brot (Toast).

Abends: Brot mit ungesalzenem Quark, Ei, Tomaten, Salate ohne Salz, mit Zitrone, Kräutern, mit wenig Öl angemacht. Beliebige Früchte.

2. Tag:

Frühstück: Bircher-Müsli: Zwei Stunden vor Gebrauch oder am besten schon abends vorher weicht man 2—3 Eßlöffel Haferflocken in ebensoviel kondensierter Milch ein und gibt beliebiges Obst, etwas geriebene Wal- oder Haselnüsse, einen Löffel voll Rosinen und einen Eßlöffel Honig oder etwas Zucker dazu. Nach Belieben kann man auch ein wenig Apfelsaft darangießen, das spart den gefährlichen Zucker. Bei Durstgefühl trinkt man ein Glas Apfelsaft.

2. Frühstück: Obst; bei Bedarf 1—2 Zwiebacke.

Mittagessen: Deutsches Beefsteak: Das gehackte Fleisch wird mit Zitronenschale und -saft, etwas geriebener Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch und einem Eidotter vermengt, zu einem Bällchen geformt und in der Pfanne in wenig Butter gebraten. Dazu Sellerie-, grünen oder Tomatensalat ohne Salz, dafür mit reichlich Zitronensaft und Kräutern. Als Nachtisch: Fruchtsülze.

Nachmittags: Ein Glas Apfelsaft mit etlichen Zwiebacken.

Abends: Blattspinat auf italienische Art (nur gekocht, abgetropft und mit Zitronensaft und etwas Butter vermischt), mit zwei verlorenen Eiern, gebräunten Zwiebeln und eventuell zwei Blatt mageren, milden Schinken, ein Glas Buttermilch.

Das Bircher-Müsli ist nicht nur sehr gesund, sondern schmeckt auch gut

Obstsalat, der je nach Jahreszeit zusammengestellt werden kann

Gebackenes Fischfilet mit geschmorten Tomaten

Ungesalzener Quark mit Tomaten und Salat

Lebenschancen in der Ehe

Tatsachen des Lebens in Durchschnittszahlen:

4 bis 5 Jahre	**lebt die Frau länger als der Mann**
Fast 4 Jahre	**ist in der Ehe die Frau jünger als der Mann**
Zwei Drittel	**aller Ehefrauen werden eines Tages Witwe**
20 Jahre	**dauert die Witwenschaft der Frau**
Alle 4 Minuten	**wird in der Bundesrepublik eine Ehefrau Witwe**

Diese Tatsachen, Summe millionenfacher Einzelschicksale, lassen erkennen: Die Chancen, daß die Ehepartner gemeinsam ein hohes Alter erreichen, sind nicht groß. Das größere Wagnis in der Ehe, die Sorge, eines Tages allein und schutzlos, ja vielleicht sogar mit leeren Händen dazustehen, nimmt fast immer die Frau auf sich.

Ehemänner, die es gut mit den Ihren meinen, denken deshalb rechtzeitig an die Vorsorge und schützen sich um ihre Lieben durch eine Lebensversicherung.

Die Freude an der Hausbäckerei

hat sich von Generation zu Generation vererbt. Denn reich ist die Skala der Variationsmöglichkeiten, groß der Stolz über das Selbstgebackene und tief die Freude, seine Lieben stets aufs Neue zu verwöhnen. – Das wissen auch Sie - ja mehr noch: Mit den bewährten Dr. Oetker Backzutaten gelingt wirklich jedes Gebäck. Achten Sie darum immer auf diesen Namen

DR. OETKER

Zufriedene Mienen danken es Ihnen!

3. Tag:

Frühstück: Ein Glas Tomaten- oder Fruchtsaft, zwei Scheiben Röstbrot mit etwas Butter, ein weiches Ei, Obst.

2. Frühstück: Obst.

Mittagessen: Gebackene Selleriescheiben mit Salaten: Der Sellerie wird weichgekocht; man kann auch eingekochten, abgetropften Sellerie nehmen. Man beträufelt die Scheiben mit etwas Zitronensaft, wendet sie in Mehl und bäckt sie dann in Fett. Zuletzt überstreut man sie dicht mit feingeriebenem Käse und gibt Salate dazu. Auch diese müssen ohne Salz zubereitet werden. Insgesamt soll der Saft von wenigstens einer halben Zitrone an die Salate kommen.

Nachmittags: Saure Milch oder Joghurt mit Toast.

Abends: Gefüllte Leber mit Meerrettichcreme und jungem Gemüse: 125 g Kalbsleber werden zu einem länglichen Stück geschnitten und mit einem gehackten Gemisch aus Petersilie, Zitronenschale, Essiggurke und einem Salbeiblatt dicht bestrichen und zusammengeklappt. Man brät sie in der Pfanne rasch fünf bis acht Minuten gar. Die Soße wird mit einem halben Gläschen Wein aufgegossen.

Meerrettichcreme: Ein Stückchen Meerrettich wird mit einer halben Dose kondensierter Vollmilch und einem geriebenen Apfel vermischt. Man würzt noch mit Zitronensaft und einer Spur Zucker.

4. Tag:

Frühstück: Kaffee oder Tee, ein gegrilltes, mageres, ungesalzenes Lammkotelett von 100 g Gewicht, zwei geröstete Brotscheiben, Quark, Obst.

2. Frühstück: Tee, Toast, Kräuterquark, mit Rührei gefüllte Tomaten. Statt Salz reichlich Schnittlauch und ein wenig Emmentaler Käse.

Mittagessen: Fleischbrühe mit Gemüseschnitzchen, ein Teller Salat. Gebackenes Fischfilet (sehr schwach gesalzen, mit einer halben Zitrone und Kräutern), zwei kleine junge Kartoffeln, geschmorte Tomaten oder Spinat, Obstsalat.

Nachmittags: Magermilch-Kakao mit Süßstoff, ein bis zwei Scheiben Röstbrot.

Abends: Filetsteak mit geschmorten Pilzen und Karotten; etwas Butter oder Öl zum Schmoren nehmen, mit Zitronensaft und Kräutern würzen, eine Scheibe Vollkornbrot, Obstsalat.

TKA 32

Ein Geschenk der Natur

ist der sahnig milde Gervais. Alle wichtigen Lebensstoffe würziger Alpenvollmilch sind im Gervais unverfälscht enthalten. Mit Gervais genießen Sie ein reines Naturprodukt ohne alle künstlichen Zutaten. Das macht ihn schmackhaft und bekömmlich. Gervais schmeckt so köstlich - Sie müssen ihn probieren. Fordern Sie kostenlos Rezeptheft P 7 an bei: Ch. Gervais AG. München 27, Siebertstraße 4

ch. GERVAIS

Spargel auf ungarische Art

Zutaten: 500 g Spargel, 1/4 l saure Sahne, 70 g Butter, 4 Eßlöffel Semmelbrösel, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb, 1 Prise Zucker, 5 g Paprika, Salz, 4 Scheiben rohen Schinken.

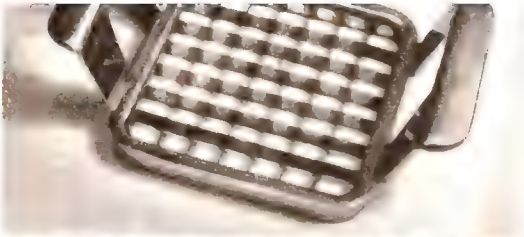
Spargel sauber schälen und in Salzwasser, dem eine Prise Zucker beigefügt wurde, gar kochen. Sie sind gar, wenn sie sich biegen lassen. 50 g Butter zerlassen, 3 Eßlöffel Semmelbrösel, Eidotter, Paprika und Salz zugeben und alles gut verquirlen. Zuletzt den festen Schnee des Eiweiß unter die Masse ziehen. In eine gefettete ovale feuerfeste Jenaer Glasform die Hälfte der Bröselmasse geben, den Spargel auflegen (hier können auch Spargelstücke verwendet werden), die restliche Bröselmasse übergießen und bei Mittelhitze während etwa 15 Minuten zu schöner Farbe backen. Nun gut abgetropfte Stangenspargel auflegen, restliche Semmelbrösel in der restlichen Butter leicht Farbe nehmen lassen und über den Stangenspargel verteilen. Das Gericht nochmals 5 bis 10 Minuten überbacken. Die Schinkenscheiben halbieren, aufrollen und dem fertigen Spargelgericht auflegen, das sehr heiß zu Tisch gebracht werden muß.

Der lieben Mutter

Verpoorten

GRÖSSTE EIERLIKÖR PRODUKTION DER WELT

* Gemäß Vorschrift 13 frische Eigelb Größe B 240 g pro Liter



Pommes frites

sind eine sehr gute Beilage zu Braten, Gemüse und dergleichen. Sie sind keineswegs schwierig herzustellen, wenn man sich einige Kniffe merkt. Keine Sorge, sie brauchen auch nicht viel Fett! Es muß nur richtig heiß sein, damit es nicht in die Kartoffeln eindringt, sondern sie lediglich schön durchgart und bräunt.

Große rohe Kartoffeln schälen, in gleichmäßige etwa ½ cm dicke Scheiben und dann in Stiftchen schneiden. Schnell vonstatten geht die Arbeit mit einem Pommes-frites-Schneider (s. Abb.). Man kann auch kleinere Kartoffeln in dünne Blättchen schneiden. Sie werden nun auf einem Tuch etwas abgetrocknet, denn sie dürfen nicht naß sein, wenn sie in das Fett kommen, weil dieses sonst spritzt und schäumt. Zum Backen verwendet man am besten Olivenöl, das rauchheiß sein muß. Kartoffelstiftchen oder -blättchen gibt man portionsweise

in das heiße Fett und hebt sie, wenn sie schwimmen, mit einem Sieblöffel heraus. Nie zuviel auf einmal einlegen, weil sonst das Fett zu stark auskühlt. Wenn die Kartoffelstiftchen alle auf diese Art vorbereitet sind, läßt man das Fett nochmals sehr heiß werden und gibt dann die Kartoffeln auf einmal wieder hinein; wenn es sich um große Mengen handelt, dann zwei Partien daraus machen. Sie müssen jetzt rasch bräunen; sie müssen knusprig und dabei innen noch weich sein. Man siebt sie ab, durchstreut sie mit feinem Salz und bringt sie schnell zu Tisch. — Man kann auch „falsche" Pommes frites machen, wenn man Fett sparen will. Dazu werden die rohen Kartoffeln in etwa 1 cm dicke Stiftchen geschnitten, gewaschen und dann auf einem Tuch abgetrocknet. Man gibt sie auf ein gut gefettetes Backblech, breitet sie flach aus und läßt sie in der vorgeheizten Röhre bei starker Hitze durchgaren und dabei bräunen. Damit sie gar werden, muß man sie einmal mit der Schaufel umwenden. Sie werden erst zuletzt durchgesalzen und müssen genau so wie die echten Pommes frites außen knusprig braun und innen weich sein.

*

Ein guter Rat zum Anmachen von Kopfsalat

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, daß Sie mit der Salatsoße eigentlich das Beste weggießen? Ob grüner Salat, Sellerie oder anderer Salat angemacht wird, die Hausfrau nimmt Öl, Essig oder Zitrone, Salz und evtl. Zucker und — einen Schuß Wasser. Dieses nimmt einen großen Teil der Würzzutaten, vor allem das Öl, auf, und wenn der Salat aus seiner Soße herausgefischt ist, wird sie weggegossen. Viel sparsamer und zugleich klüger ist es, alle Salate möglichst trocken anzumachen. Erst das Öl darangeben, denn wenn zuvor schon Essig und Wasser über die Salatblätter gelaufen sind, nehmen sie dieses nicht mehr an. Feuchtigkeit ist genug vorhanden vom Waschwasser des Salats, vom Öl und Essig oder Zitronensaft. Ist die Schüssel leergegessen, hat man auch alle Zutaten mitgegessen.

3 Meter »gemischte« Wand?

Ja, das gibt es wirklich! Aus der einzigartigen 400-Modelle-Auswahl der echten WKS-Künstlermöbel läßt sich für jeden Raum ein »Maßanzug« von ganz persönlichem Zuschnitt zusammenstellen. Nicht umsonst sind die lebendigen - und dabei so preisniedrigen! - WKS-Möbel zum weltbekannten Vorbild gesundmoderner Einrichtungskunst geworden!

Gutschein R — An die »Neue Gemeinschaft für Wohnkultur e.V.«, Stuttgart N, Kriegsbergstr. 42
Senden Sie mir völlig unverbindlich über das nächste der 75 autorisierten WKS-Einrichtungshäuser bebilderte Wohnbeispiele.
Name: _____
Anschrift: _____

WK SOZIALWERK MÖBEL

TEPPICHE
für wenig Geld –
vom größten Teppichhaus der Welt!
Jetzt kaufen - nach Pfingsten zahlen!
4-18 Monate Kredit. Barrabatt auf viele Teppiche. Markenware zu Mindestpreisen, auch ohne Anzahlung.
Werbeangebot: Durchgewebte Velourteppiche »TEHERAN«. Herrliche Persermuster, wundervoll weicher Flor. 315000 Fäden pro qm, über 40000 Stück verkauft.
240 x 350 cm 181,60,
190 x 300 cm 122,50,
160 x 240 cm nur DM **81,90**
Verlangen Sie 700 Orig.-Proben und Farbbilder von Teppichen, Bettumrandungen, Läufern, auch Kokos und Sisal. Schreiben Sie: »Erbitte portofrei auf 5 Tage die Kibek-Kollektion«. Kein Vertreter.
Teppich-Kibek
Hausfach 211 E · ELMSHORN

Schokolade in der Küche

Mit einer Tafel Schokolade erweckt man nicht nur Freude, sondern es lassen sich auch vortreffliches Backwerk und sonstige Süßspeisen damit bereiten.

Igel

4 Eier schlägt man mit 250 g Zucker schaumig und gibt dann nach und nach 125 g Mehl und 125 g Kartoffelmehl (beides versieben!), 2 Eßlöffel Kirschwasser und 2 Eßlöffel Rosenwasser dazu. Diese Masse gießt man in eine große und eine kleine Igelform und bäckt sie in der Backröhre. In der Zwischenzeit bereitet man in gewohnter Weise eine Buttercreme und fügt 2 Kaffeelöffel Schokoladepulver hinzu. (Rezept für Buttercreme siehe bei „10-Minuten-Torte", nur läßt man die Beigabe der Haselnüsse bzw. Mandeln und den Rum oder Arrak fort!) Die erkalteten Igel schneidet man fünfmal durch und füllt sie mit der Creme. Den wieder zusammengesetzten Igel überzieht man mit einer Glasur aus 100 g Puderzucker, 1—2 Eßlöffel Schokoladepulver, einem Eßlöffel heißem Kokosfett und etwas heißem Wasser. Dann werden die Igel mit geschälten und in lange Stiftchen geschnittenen Mandeln dicht gespickt (etwa 100 g pro Igel).

Schokoladezungen

250 g Mehl siebt man auf das Backbrett und fügt 80—100 g in Flöckchen geschnittene Margarine, 15 g trocken verbröselte Hefe, eine Prise Salz und soviel dicken sauren Rahm oder mit Zitronensaft gesäuerte Dosenmilch hinzu, bis ein ziemlich fester Teig entsteht. Trotz der Hefe darf der Teig nicht gehen. Er wird rasch und kühl verarbeitet. Man formt ihn zu einer länglichen Rolle, von der man dünne Scheiben abschneidet, die auf

Mit ESSIG-ESSENZ
stets frischer Essig im Haus.

Gesunde Salate und Speise-Essig aus ESSIG-ESSENZ gehören zusammen. Das ist praktisch, preiswert und bekömmlich.

gibt feinen, reinen Speiseessig

SPEYER & GRUND GMBH · FRANKFURT/M.

grobem Hagelzucker zu ovalen Zungen ausgerollt werden. Die Zungen müssen auf beiden Seiten dick voll Zucker sein. Sie werden sofort bei Mittelhitze etwa 15 Minuten hell ausgebacken.

Aus 100 g gerührter Butter oder Margarine, 2 Eßlöffel Zucker, 1/2 Tafel fein aufgeriebener Schokolade und 1 Ei bereitet man eine Creme, unter die man auch noch einen Rest kalten Vanillepudding rühren kann. Nach Belieben kann man noch 1 Kaffeelöffel Nescafe daruntergeben. Die kalt gestellte steife Creme streicht man dick zwischen je 2 Zungen.

Die berühmte Sachertorte

Unser Rezept stammt von einem Wiener Konditormeister, das dem Original (das streng geheimgehalten wird) im Geschmack sehr nahekommt. Die Originaltorte ist ganz glatt, ohne jede Verzierung; wir haben ihr eine nette Schlagsahneverzierung aufgespritzt. Wie das Originalrezept, enthält unsere Sachertorte weder Nüsse noch Mandeln und wird nicht gefüllt. — Die Zutaten sind: 150 g Mehl (120 g feinstes Mehl und 30 g Gustin), 150 g Staubzucker, 150 g Schokolade, die im Wasserbad erwärmt wird, bis sie weich ist, 150 g Butter und 5, 6 oder 7 Eier, 1 Prise Salz. — Zuerst rührt man mit der Schneerute die weiche Schokolade unter die ebenso weiche Butter (flüssig soll sie aber nicht sein), fügt 120 g Staubzucker hinzu, abwechselnd mit den Eidottern, die mit ein paar Körnchen Salz bestreut werden, und rührt alles gut ab. Dann zieht man den mit 30 g Zucker sehr steifgeschlagenen Eischnee darunter. Unter diese Schaummasse hebt man dann löffelweise das gesiebte Mehl. Die Tortenform wird mit Pergamentpapier ausgelegt und nur der Boden gebuttert, der Rand nicht, und die Teigmasse eingefüllt. Die Torte wird 1 Stunde gebacken, dann macht man die Backofenklappe fingerbreit auf und läßt die Torte noch 12 Minuten im Rohr stehen, ehe man sie herausnimmt. Am nächsten Tag überzieht man sie mit Schokoladeglasur. Dafür erwärmt man 200 g Schokolade in einem Töpfchen, am besten im Wasserbad. Unterdessen rührt man 250 g Zucker mit 1/8 l Wasser auf dem Feuer, läßt die Lösung 5 Minuten kochen und stellt sie beiseite, bis sie etwas abgekühlt ist, dann rührt man die Zuckerlösung nach und nach in die weiche Schokolade. Die Glasur muß dickflüssig und lauwarm sein. Mit einem Guß und zwei Messerstrichen überzieht man die Torte und setzt sie auf die Tortenplatte.

Noch ein paar Tips zum guten Gelingen: Das Backrohr muß Mittelhitze haben, und die Wärme muß gleichmäßig bleiben eine Stunde lang. Erst nach dem völligen

Schlechte Luft?
Küchendünste?
Keine Lust zum Arbeiten?

Da hilft nur eine anständige Entlüftung durch

FENSTER-VENTILATOREN

Preisgünstig und schnell liefert:

Adolf Wiegel & Sohn, Düsseldorf, Spichernstraße 56

Telefon 44 12 34 / 44 34 58 Fernschreiber 08 58 / 48 57

Erkalten stürzt man die Torte aus der Form. Ist die Glasur zu warm, dann bekommt sie keinen Glanz. Man kann ein haselnußgroßes Stück Butter hinzufügen, dann gibt es Mattglanz. Man stellt die Torte nach dem Glasieren einige Stunden kühl, ehe sie angeschnitten wird. Da sie völlig ohne Füllung ist, hält sie sich tagelang frisch. Man kann sie aber auch mit einer feinen Marmelade füllen. Je feiner die Schokolade, desto feiner die Torte. Hieran darf man nicht sparen. Ob man 5, 6 oder 7 Eier nimmt, hängt davon ab, ob man sie lockerer oder etwas konsistenter haben will; sie gelingt mit 5 Eiern (mittlere Größe) ebensogut, aber ganz frisch sollten sie sein.

Schokolade-Milch-Mischgetränk

Eine Tafel Schokolade wird sehr fein aufgerieben und mit 2—3 Eßlöffel Zucker, 2—3 Eßlöffel Orangensaft, 2 Likörgläser Curaçaolikör und 1/4 l Milch (verdünnte Dosenmilch) sowie einigen Eiswürfeln im Mischbecher geschüttelt oder in einem Mixer gut durchgequirlt. Das Getränk wird kalt gestellt und dann in Gläsern serviert; man legt kurze Strohhalme dazu.

Feine Schokoladecreme

100 g Schokolade werden mit 3 Eßlöffel Wasser in einem Pfännchen über Dampf zum Schmelzen gebracht. Inzwischen rührt man 2 Eidotter mit 40 g Zucker schaumig, fügt die geschmolzene Schokolade dazu und gibt, wenn alles durchgekühlt ist, 1/4 l Schlagsahne darunter. Die Schokoladecreme muß sehr kalt serviert werden. Besonders gut schmeckt sie, wenn man abgetropfte Kompottbirnen dazu gibt.

GETRÄNK des Monats

Wenn es Ihnen zu prosaisch ist, bei einem geselligen Beisammensein nur Bier anzubieten, dann bereiten Sie doch einen **Bierflip,**

und zwar immer nur ein Glas für jeden Gast, damit das Getränk tiefgekühlt und schaumig auf den Tisch kommt, denn durch Stehenlassen verlieren die Eiermischgetränke ihr schaumiges, duftiges Aussehen. Als Zutaten brauchen Sie für 6 Gläser 1 l helles Bier, etwa 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise gestoßenen Zimt, 4 Eier, 1/4 l Sahne oder Milch und, wenn Sie es mit Ihren Gästen sehr gut meinen, 1 Gläschen Weinbrand oder Rum. Die Zutaten geben Sie in einen hohen Topf und schlagen sie mit dem Schneebesen schaumig. Steht Ihnen ein Mixgerät zur Verfügung, dann ist die ganze Herrlichkeit in Sekundenschnelle fertiggestellt. Und nun: Zum Wohl!

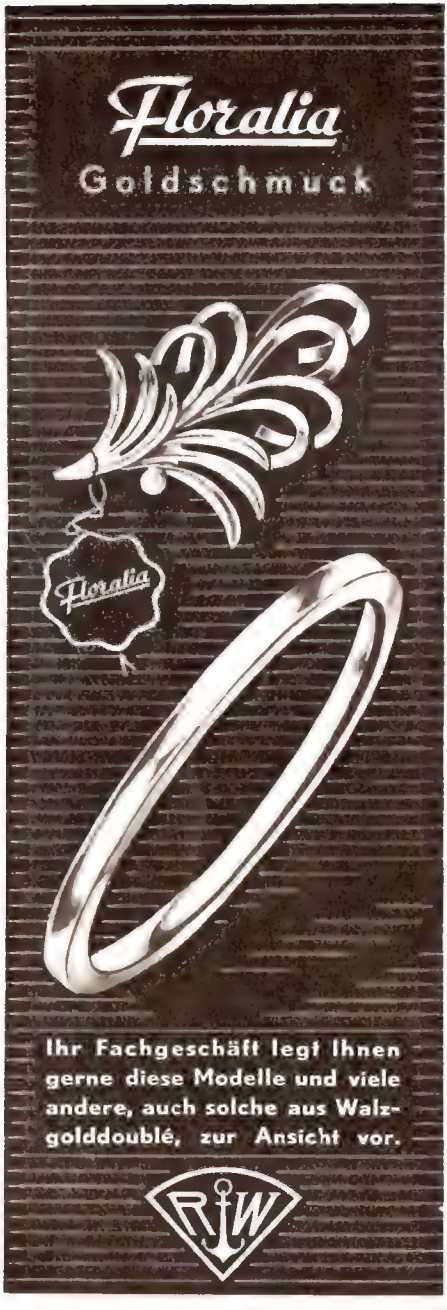
Gut - besser

Erdal

Als meistgekaufte Schuhcreme hat Erdal eine Qualität erreicht, an der es nichts zu verbessern gibt. In Erdal ist alles enthalten, was den Schuhen guttut: Erdal macht die Schuhe spiegelblank, schützt das Leder gegen Nässe und hält es geschmeidig. Erdal bietet höchste Qualität zum niedrigen Preis von 45 Pfennig. Und wenn einmal eine noch bessere Schuhcreme hergestellt werden kann: es wird Erdal sein!

Verlangen Sie stets Erdal in der schließfesten Dose mit dem bekannten Rotfrosch.

Erdal - einfach glänzend



Die 10-Minuten-Torte

Sicher möchte so mancher Familienvater oder die größeren Kinder die Mutter zu ihrem Ehrentag mit einer „selbstgebackenen" Torte überraschen. Aber Tortenbacken gehört schon zur höheren Kochkunst. Die 10-Minuten-Torte hingegen kann man nicht nur in der angegebenen Zeit anfertigen, sie ist auch überaus leicht zu machen und schmeckt herrlich! Karlsbader Oblaten bekommt man in fast jeder Konditorei oder größeren Bäckerei.

Zubereitung: Zuerst kocht man nach Vorschrift einen Pudding aus einem Oetker Vanille- oder Mandelpuddingpulver und läßt ihn auskühlen. In der Zwischenzeit rührt man 150 g zimmerwarme Butter oder frische Margarine mit 100 g Zucker gut schaumig und fügt 100 g geröstete und geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Eßlöffel guten Rum oder Arrak hinzu. Man vereinigt die Buttermasse mit dem Pudding, wobei zu beachten ist, daß

beide die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Butter. Diese Creme wird nun zwischen fertig gekaufte Karlsbader Oblaten gestrichen. Je höher dabei die Torte wird, desto besser ist es. Man benützt also zweckmäßig zwei Packungen Oblaten für die Torte. Sie wird auch außen mit Creme bestrichen und dann mit Weinbrandbohnen und bunten Belegfrüchten verziert.

Ein feines DESSERT

Türkische Dessertstücke

Zutaten zum Teig: 130 g Zucker, 80 g Mehl, 50 g geriebene Mandeln, 30 g Kakaopulver, 8 Eigelb, 1 Päckchen Vanillinzucker; zur Creme: 1/8 l Milch, 100 g Zucker, 3 Eigelb, abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Blatt weiße Gelatine, 1/4 l geschlagene Sahne; außerdem werden für die Dessertstücke gedünstete Kirschen und 1 Löffel Puderzucker gebraucht.

Zum Teig: Zucker und Vanillinzucker mischen, Eigelb dazugeben und zusammen schaumig rühren. Die übrigen Teigzutaten mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Ein gefettetes Pergamentpapier auf das Backblech legen, den Teig aufstreichen und bei 200 Grad Backhitze 12—15 Minuten backen. Nun die gebackene Platte sofort auf das Backbrett stürzen und das Papier abziehen (wenn erforderlich vorher leicht anfeuchten). Die Creme aufstreichen, in etwa 8 cm Entfernung reihenweise (in Querrichtung) die gut abgetropften Kirschen auflegen und die Teigplatte von der Längsseite her fest zusammenrollen. Rasch arbeiten, denn wenn die Platte abkühlt, bricht sie beim Zusammenrollen. Erkaltet, die Rolle in 8 cm lange Stücke schneiden und diese Dessertstücke abbildungsgemäß mit restlicher Creme, Kirschen und Puderzucker verzieren oder 1 cm breite Scheiben abschneiden.

Für die Creme: Milch, Zucker, Eigelb, Zitronenschale verquirlen und im Wasserbad erhitzen, bis die Masse dicklich zu werden beginnt. Nun vom Feuer nehmen, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazugeben und die Masse kalt stellen. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterziehen.

Waldmeister

Wenn der Waldmeister blüht, ist es wirklich wahr geworden, daß der Frühling eingekehrt ist, und wir wollen ihn froh begrüßen. Erhebet also die Gläser voll duftender, kühler

Waldmeisterbowle

Man setzt sie an, indem man zwei Flaschen Mosel- oder Rheinwein in ein Bowlengefäß gießt und dann in dieses ein Büschel ganz jungen Waldmeister, ohne Blüten, etwa 8 bis 10 Minuten einhängt. Das darf nur mit den Blättchen geschehen, also die Stengel nach oben. Inzwischen stellt man einen dicken Sirup aus etwa 200 g Zucker mit möglichst wenig heißem Wasser her und gießt ihn, wenn er abgekühlt ist, vorsichtig in den Wein, dessen Süßigkeitsgrad man dabei erprobt, so daß die Bowle gerade so wird, wie man sie haben möchte. Eine andere Methode besteht darin, daß man den feuchten Waldmeister in das Bowlengefäß gibt, ihn mit der gleichen Menge Zucker dick überstreut und ihn geschlossen ½ Stunde ziehen läßt. Dann gießt man den Wein darüber und nimmt nach ungefähr 8 bis 10 Minuten den Waldmeister heraus. Die Bowle muß sehr kalt sein. Vor dem Anrichten gibt man in beiden Fällen eine Flasche Sekt oder Selterswasser hinzu.

Einen feinen Nachtisch bildet:

Waldmeistercreme

Man läßt ein Büschel Waldmeister in ½ Liter Weißwein ziehen und löst inzwischen 12 Blatt Gelatine und 3 Eßlöffel Zucker in 2 Tassen heißem Wasser

auf. Dann nimmt man den Waldmeister aus dem Weißwein und gibt die Gelatine dazu. Man läßt die Masse erstarren und verziert sie vor dem Anrichten mit Sahne.

Waldmeisterextrakt

Um Waldmeister für längere Zeit zu konservieren, wird er dicht in eine Flasche gefüllt. Darauf gießt man Weißwein und etwas Zucker. Nach 12 Stunden wird der Wein abgegossen, in Fläschchen gefüllt und gut verkorkt. Man kann aber auch das Kraut in der Sonne trocknen, in Blechdosen aufbewahren und wie frisches verwenden.

Magen-

beschwerden — auch nervöser Art — sollte niemand untätig erdulden: wie wohl tut der echte KLOSTERFRAU MELISSENGEIST! Erproben Sie ihn nach Gebrauchsanweisung — nicht umsonst vertrauen Millionen Menschen auf dieses vielseitig wirksame, uralte Hausmittel für

Kopf, Herz, Magen und Nerven!

Jetzt

sind sie da, die neuen CONSTRUCTA-Modelle K 3 und K 5! Bedeutsame Verbesserungen und wirtschaftliche Vorteile größten Ausmaßes bringen sie mit:

- wesentliche Senkung der Anschlußwerte ermöglichen die Aufstellung im Etagenhaushalt, **weil jetzt anschließbar an jede normale Wechselstromleitung**
- statt Verankerung im Fußboden können diese Geräte auch aufgeklebt werden.

Das neue CONSTRUCTA-Waschverfahren bedeutet ferner:

- fast **40** % weniger Stromverbrauch
- ca. **30** % Waschmitteleinsparung
- nur noch **einmalige** Zugabe der Wasch- und Spülmittel kurz nach Einschaltung der Maschine
- Verwendung **aller** Waschmittel, auch der stark schäumenden wie z. B. Sunil, Wipp perfekt usw. ohne schaumbremsende Zusätze, ohne besondere Schaltungen
- Spezialwaschprogramm für stark verschmutzte Sachen bei Modell K 5
- Preissenkung bei Modell K 3 von 1.780,– auf **1.580,–** DM!

Geblieben aber ist die „klassische Waschmethode" mit allen ihren Erfordernissen und Vorzügen.

Ist jetzt nicht der richtige Zeitpunkt gekommen . . .
auch für SIE?

Und es ist ja so wichtig zu wissen: Nur **eine** Waschmaschine hat das Recht, sich CONSTRUCTA zu nennen.

Constructa

Mod. K 5

Verlangen Sie unverbindlich Katalog AE vom
CONSTRUCTA-Werk Maschinenfabrik Peter Pfenningsberg G. m b. H., Düsseldorf-Oberkassel

Winke zum sparsamen Kochen

Was das Kochen oftmals unnötigerweise verteuert, so daß die Hausfrau vielfach mit ihrem knapp bemessenen Wirtschaftsgeld nicht zurechtkommt, sind die heutzutage wieder ausgiebig benutzten anspruchsvollen Zutaten.

Müssen denn die Soße unbedingt mit teurer saurer Sahne abgequirlt und für das Ragout kostspielige Champignons gekauft werden, anstatt sich mit ein paar getrockneten Pilzen bzw. ein wenig Pilzmehl oder Pilzwürze zu begnügen, womit man bei allen möglichen Suppen und Speisen vorzügliche Geschmackswirkungen erzielen kann? Die unbedingte Verfeinerung der Soßen und Gerichte, die durch die Verwendung von saurer Sahne erzielt wird, läßt sich ebensogut durch den gesundheitlich so wertvollen und dabei billigen Joghurt erreichen, oder wenn man diesen nicht zur Hand hat, kann man sich bequem mit Büchsenmilch helfen, der ein paar Tropfen Zitronensaft und ein Löffel Kartoffelmehl oder Gustin zum Andicken zugesetzt werden. Abgeschmeckt wird mit einer Prise Zucker und Suppenwürze bzw. Hefe- oder Vitaminextrakt, der gehaltlich besonders wertvoll ist. Daß die meisten Suppen und Speisen durch das Würzen mit geriebenem Käse sehr an Wohlgeschmack gewinnen, wie es z. B. in Italien der Brauch ist, wissen bei uns wenige Hausfrauen. Ebensowenig ist der Trick bekannt, künstliche Bouillon durch den Zusatz eines Löffels Olivenöl auch für den anspruchsvollen Gaumen begehrenswert zu machen. Quirlt man an solche Brühe noch ein mit etwas Mehl und Büchsenmilch verrührtes Ei, hat man im Handumdrehen eine prächtige gebundene Suppe, die wie echte Bouillon schmeckt.

Da mit fortschreitender Jahreszeit Wurzelwerk für die Suppe immer knapper und teurer wird, lohnt es sich, im Sommer Suppengemüse selbst zu trocknen,

nachdem man es vorher abgewellt hat, damit es nicht strohig schmeckt. Es wird ebenso wie die Zwiebeln in Beuteln — am besten aus dunklerem Stoff — an trockenem, luftigem Ort aufgehängt. Die so gesunden Zwiebeln sollten in viel stärkerem Maße zum Würzen verwendet werden. Manche haben ein Vorurteil gegen Zwiebeln und stoßen sich daran, wenn sie auf Zwiebelstückchen beißen. Reibt aber die findige Hausfrau die Zwiebel auf der Reibe, wobei die ätherischen Öle voll erschlossen werden, genügt ein kleiner unauffälliger Zusatz, um die gewünschte geschmackliche Wirkung zu erreichen und die betreffende Speise mit Vitaminen anzureichern. Bei Gulasch kann die Zwiebelbeigabe ruhig die Hälfte des Fleischgewichts betragen. Je mehr Zwiebeln, um so besser schmeckt es! Dazu noch einen kleingeschnittenen Apfel oder einen Schuß Apfelsaft darangeben neben den üblichen Gewürzen und mit „falscher saurer Sahne", wie oben angegeben, abschmecken, und man hat wunderbares Sahnegulasch.

Apfelsaft oder der noch billigere Apfelwein vermag in der Küche den Weißwein zu ersetzen und bietet vielseitige Anwendungsmöglichkeiten für Obstsalat, Fischtunke, Bratensoße usw.

Bei der Herstellung von Süßspeisen wird der Geldbeutel der Hausfrau durch viel zu häufige Verwendung von Schlagsahne unnötig belastet. Bei den heutigen übersteigerten Ansprüchen glauben die meisten, daß man Schokoladenpudding, Geleespeisen, Rote Grütze, Apfelsinensalat und dergleichen nur mit Schlagsahne auf den Tisch bringen könne. Dabei kann man sich auch hier ausgezeichnet mit kondensierter Milch helfen, die ebenso wie die Sahne mit Vanillinzucker gewürzt wird. Schlägt man 10%ige Kondensmilch und gibt den Saft einer halben Zitrone und zwei Löffel Zucker dazu, so erhält man eine steife, herrlich schmeckende Schlagcreme. Oder man bereitet aus leicht verdünnter Kondensmilch an Stelle von Frischmilch eine sämige Vanillinsoße, welche mit einem Eigelb, das auch durch Trockenei zu ersetzen ist, abgequirlt werden kann.

So gibt es der Möglichkeiten viele, sparsam in der Küche zu walten und trotzdem gesund und schmackhaft zu kochen.

Den Teppich der Zukunft . . .

bieten wir als 1. Versand mit unseren **Perlonteppichen in Persermuster.**

Große Musterkollektion für Marken- und Importteppiche gratis zur Ansicht. Schreiben Sie Postkarte an

München 23, Fach 50/h

Münchner TEPPICH Versand

sind mehr wert als sie kosten!

Von eigener Gerberei und Werkstätte auch aus best. echt.

Rothirschleder

Bitte neuen, interess. Katalog anfordern.

seit 1903 Teilzahlungsmöglichkeit

Leder-Eberhart, Oberstdorf im Allgäu

Abteilung PD

eine oder zwei

Eine oder 2 Kapseln

können es schaffen! Wir Frauen wissen dies in den kritischen Tagen zu schätzen! Deshalb nehmen wir schon vorbeugend bei Beginn etwa auftretender Beschwerden Melabon. Wir haben es immer griffbereit. Melabon löst die Gefäßkrämpfe und beruhigt die erregten Nerven. Natürliche Vorgänge werden nicht beeinträchtigt. Monat für Monat hilft der Frau

Melabon in der Kapsel.

Nein so was!

Schickt PHOTO-PORST da jedem, der ein Kärtchen schreibt, den kostenlosen Photohelfer mit 270 Seiten! Er ist Lehrbuch und Katalog zugleich. Und dazu: Jede Kamera 5 Tage zur Ansicht. Höchst unverbindlich. - Alles mit 1/5 Anzahlung. Rest in 10 Monatsraten von der Welt größtem Photohaus.

DER PHOTO-PORST Abt. 51 Nürnberg

Wer selbst einkocht,

weiß, was drin ist

Ein bekanntes Meinungsforschungsinstitut hat vor nicht allzu langer Zeit festgestellt, daß Dreiviertel aller Hausfrauen im Bundesgebiet und Westberlin selbst einkochen. Auf die Frage, warum sie selbst einkochen, gaben die befragten Hausfrauen folgende Gründe an:

- ... da weiß man, was man hat.
- ... da weiß man, was drin ist.
- ... da kann man darauf vertrauen.
- ... weil ich weiß, wo es herstammt.
- ... weil das Selbsteingemachte für mich hygienischer und daher appetitlicher ist.
- ... weil ich überzeugt bin, daß das eigene Erzeugnis besser ist.

Bei all diesen Antworten ist auffallend, daß sie eines gemeinsam haben:

Die Gewißheit, daß das Selbsteingekochte einwandfrei und daher gesund ist. Gesundheit ist unser höchstes Gut, und jede Hausfrau sollte sich bewußt sein, daß sie für die gesunde Ernährung ihrer Familie verantwortlich ist; um so mehr, als die empörenden Vorgänge, die durch die „Nitrit-Affäre" allgemein bekanntgeworden sind, erst vor kurzem in der Tagespresse angeprangert wurden.

Auch wenn die Hausfrau nicht in der glücklichen Lage ist, Obst oder Gemüse aus dem eigenen Garten zu ernten, sondern es beim Händler oder auf dem Markt kauft, so stellt sie doch in jedem Fall ihr Einkochgut selbst her: **sie weiß also, was drin ist.** Sie weiß, es ist qualitativ einwandfrei, und sie wird es so zubereiten, wie es den Ihren am besten schmeckt und bekömmlich ist. Beim Einkochen achtet die erfahrene Hausfrau auch besonders darauf, daß die für das betreffende Obst oder Gemüse vorgeschriebenen Erhitzungsgrade genau eingehalten werden. Dadurch bleiben die für die Ernährung und Gesundheit so wichtigen Vitamine weitgehend erhalten, die durch eine übermäßige Erhitzung sonst zerstört würden. Die genauen Rezepte, Anleitungen und Vorschriften für das Einkochen von Obst, Gemüse, Fleisch oder Wurst, für die Bereitung von Marmeladen und Gelees, von

Kaiser's Pfefferminz Drops
mit Zusatz von Traubenzucker
erfrischend und stärkend

süßsauren Früchten und Essiggemüsen, oder für die Herstellung von vitaminreichen Obst-, Gemüse- oder Kräutersäften sind im WECK-Einkochbuch zusammengefaßt. Das reich bebilderte Büchlein ist auf Grund der nahezu 60jährigen Erfahrungen der Lehr- und Versuchsküche der Firma WECK bearbeitet und in jedem Fachgeschäft für nur 60 Pfennig zu haben. Sollte es dort aber vergriffen sein, so ist es gegen Voreinsendung von 60 Pfennig in Briefmarken direkt von der Firma WECK, Öflingen in Baden, erhältlich.

In den vergangenen Jahren hat der „Ratgeber" zur Einkochzeit immer wieder einzelne Rezepte aus dem WECK-Einkochbuch zum Abdruck gebracht. Auf Grund von verschiedenen Zuschriften aus dem Leserkreis werden wir in diesem Jahr in unseren Einkochberatungen statt dessen ausführliche Hinweise darüber bringen, welche Fehler und Ungenauigkeiten den Erfolg des Einkochens in Frage stellen können. Auch über das Verhalten der verschiedenen Einkochgüter beim Einkochen gibt es manches zu sagen. Wir nennen hier nur beispielsweise Erdbeeren, Erbsen, Spargel und Bohnen, die zu den empfindlichsten Einkochgütern gehören, aber leicht einzukochen sind, wenn alles richtig gemacht wird. Ferner das Hochsteigen des Glasinhaltes oder dessen Verfärben nach dem Einkochen, der Einfluß der vorausgegangenen Düngung der Gartenerzeugnisse auf ihre Eignung zum Einkochen — also Ursachen, die zum Aufgehen von anfänglich geschlossenen Gläsern führen können.

Unsere einkochenden Hausfrauen werden gerade solche Hinweise und Aufklärungen besonders begrüßen, die wir bisher infolge des mangelnden Raumes im „Ratgeber" nie in solcher Ausführlichkeit behandeln konnten. Damit ist unseren Hausfrauen mehr gedient als mit der alljährlichen Wiederholung der Einkochrezepte, die ja in dem oben erwähnten Einkochbuch zusammengefaßt enthalten sind. Wir empfehlen unseren Hausfrauen deshalb, sich dieses Einkochbüchlein zuzulegen, um die Rezepte jederzeit zur Hand zu haben. Die Einkochtips (praktischen Winke), die der „Ratgeber" dann noch darüber hinaus allmonatlich bringen wird, werden für sie ganz besonders wissenswert sein.

Ahaa..auch UHU-*Line!*

denkt sich ein Jeder, dem die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche und Kleidung begegnet. Immer neu gekleidet zu sein - dieses beglückende Gefühl schenkt uns eben UHU-*Line*. Welche Mutti ist nicht stolz darauf, wenn Ihr Töchterchen sich in diesem Kleidchen eitel dreht! Und das wippt und schwingt, genau wie damals, als es neu war, trotz so vieler Wäschen. Das macht UHU-*Line*, diese vielbegehrte Wäschesteife. UHU-*Line* steift elastisch, wirkt gleichzeitig schmutzabweisend und hält deshalb Wäsche und Kleidungsstücke länger am Leben. UHU-*Line* erleichtert das Bügeln, macht weiße Wäsche noch weißer und bunte noch leuchtender. Eine Behandlung mit UHU-*Line* überdauert mehrere Waschen und erhalt

Jetzt auch in der praktischen Plastikflasche für DM 1,— oder DM 1,60

... die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche.

Neu: die Haushalttube im Großformat für DM 1,60 Normaltube für DM 1,—; beide Tuben mit neuem Steckverschluß, der nicht festklebt.
Behandlungsvorschrift für Petticoats in der Gebrauchsanweisung
La 423

In „interessanter" Gesellschaft

Neulich war ich mit Ilse bei dem Ehepaar XY eingeladen. Frau XY öffnete uns und brach dann in einen Schrei des Entzückens aus. Sie freue sich sehr, uns zu sehen, und in ihrer kleinen, aber sehr interessanten Gesellschaft würden wir uns wohl fühlen, sagte sie. Sie führte uns in ein Zimmer, in dessen Mitte eine Anzahl junger Frauen und Männer auf dem Teppich saß. Frau XY nötigte uns auf zwei Kissen. Wir versuchten, uns den anderen Gästen vorzustellen, doch Frau XY sagte sogleich, das sei bei ihren kleinen Gesellschaften nicht üblich, auch Händereichen sei verpönt.

Die Unterhaltung hatte für eine Minute gestockt, nun ging sie lebhaft weiter, und es dauerte eine ganze Weile, ehe wir begriffen, worüber eigentlich in großer Lautstärke gestritten wurde. Wir kamen uns furchtbar überflüssig vor, und es machte auch niemand den Versuch, uns in das Gespräch einzubeziehen.

Es waren in der Tat sehr merkwürdige Leute, die sich hier bei den XY versammelt hatten. Ilse war die einzige weibliche Person, die einen Rock trug. Die anderen Frauen und Mädchen trugen bunte, sehr enge Hosen, die nur bis zur halben Wade reichten, oder Hosen aus schwerem geripptem Samt, und dazu trugen sie entweder sehr freizügig geschnittene Blusen oder hochgeschlossene Pullover. Ilse allein trug eine einfache Kostümjacke. Ilse fiel auch sonst auf. Sie trug das Haar in schlichten Wellen, die anderen hatten das Haar ganz straff aus der Stirn gekämmt oder die Haarsträhnen fielen ihnen wild über Stirn und Ohren. Hierin glichen sie übrigens den jungen Männern, und ich schämte mich fast meines ordentlichen, glatten Scheitels und meines rasierten Kinns, denn zwei der jungen Männer hatten stattliche Kinn- und Wangenbärte. Als einziger trug ich einen Schlips und einen Straßenanzug. Die jungen Männer trugen entweder offene Hemden oder Pullover mit Rollkragen oder Jerseys; dazu hatten sie Blusen oder Janker und Samthosen an. Alle waren Brillenträger, aber die meisten der Brillen waren Sonnenbrillen, obwohl es längst Abend war.

Dann wurde Ruhe geboten, und ein junger Mann las einen Artikel vor. Als er geendet hatte, brachen alle in stürmischen Beifall aus, aber erst aus dem nachfolgenden Gespräch über lineare Poesie erfuhr ich, daß es sich nicht um einen Artikel, sondern um ein Gedicht gehandelt habe. Nachdem man Sinn, Tiefe und Profil des Gedichtes eingehend erörtert hatte, erhob sich Bibi, ein Mädchen, in dessen Ohrgehängen sich ein Affchen

Wie erzielt man einen schönen, weißen Teint ohne Sommersprossen?

Das altbewährte Spezialmittel gegen Sommersprossen ist und bleibt **„Frucht's Schwanenweiß"**. Normaldosen verstärkt zu 2,95 DM, extra stark zu 3,80 DM sind in allen Fachgeschäften zu haben.

Zur schnelleren Wirkung, zur Beseitigung von Hautunreinheiten und zur Pflege des Teints benutzt man gleichzeitig das weltbekannte Gesichtswasser **„Frucht's Schönheitswasser Aphrodite"**, das alle Drogerien, Parfümerien und Apotheken führen. Kleine Fl. 1,80 DM, Normalfl. 2,95 DM, Doppelfl. 5,40 DM.

Fordern Sie Literatur und Proben an von

Frau Elisabeth Frucht, Abt. P 2
Fabrik kosmetischer Präparate
Hannover • Oeltzenstraße 21

mittlerer Größe bequem hätte schaukeln können. Sie blickte uns mit Sphinxmiene an und legte eine Schallplatte auf. Alle lauschten verzückt, nur Ilse und ich blickten uns verständnislos an. Es schien sich um eine Geräuschaufnahme zu handeln, denn ich hörte Hupen heraus, heisere Stimmen, dazwischen quäkte ein Kind, dann quietschte eine Straßenbahn in einer langen Kurve, und zum Schluß stürzte, so glaubte ich, ein Haus ein. Als das junge Mädchen den Apparat wieder abschaltete, saßen alle sehr ergriffen da. Ich wollte fragen, ob die Aufnahme während des Baues des Berliner Hansaviertels gemacht worden war, als Bibi verkündete, der Titel des Musikstückes laute „Burleske Symphonie" von Soundso, gespielt von den Sowieso-Rhythmikern.

Schließlich zeigte Siddi, ein junger Mann mit Vollbart, die ersten Malversuche seines jüngsten Kindes vor. So dachten wir jedenfalls. Aber ehe ich noch fragen konnte, wie alt das Kind sei, erfuhren wir, daß es ein Gemälde war, und Siddi hatte sogar einen Namen dafür, „Frühling abstrakt". Wir gaben uns redliche Mühe, etwas in dieses Gemälde hineinzusehen, aber es gelang uns nicht.

Plötzlich wandte sich das Interesse der jungen Leute uns zu. Ob ich eine Freundin, ob meine Frau einen Freund hätte? Nein? Wir lebten glücklich und seien einander treu. Interessant! Aber die unterdrückten, die unterbewußten Wünsche würden eines Tages ... Wir bestritten sie entschieden; man lächelte wissend. Welche Musik wir liebten? Beethoven, Schubert? Wie altmodisch! Und was wir in unserer Freizeit täten? Tennis spielen? Um Meisterschaften? Nein, nicht um Meisterschaften, nur rein so zur Freude an der Bewegung, ohne besonderen Ehrgeiz. Sie schüttelten die Köpfe. Und wie wir eingerichtet seien? Nun, Wohnzimmer, Schlafzimmer ... Sie starrten uns wie Wundertiere an. Ich fügte hinzu, daß wir auch Nichtraucher seien. Sie wedelten empört mit ihren Zigaretten.

Was ich denn von Beruf sei, wollten sie noch wissen, sicher Kaufmann. Nein, Schriftsteller, erwiderte ich. Schriftsteller? Und so primitiv normal? Da könne doch etwas nicht stimmen. Und sie begannen, uns zu psychoanalysieren, nach Komplexen zu forschen, nach Kindheitserinnerungen und Verdrängungen zu fragen, sie begannen sich für unsere Träume zu interessieren. Wir erhoben uns, sagten ganz einfach „Auf Wiedersehen" und verließen die kleine, interessante Gesellschaft.

Ich glaube, wir werden nicht wieder zu dem Ehepaar XY gehen. Wir sind zu primitiv normal und können den Leuten dort wenig bieten. Oder vielleicht sollten wir doch hingehen. Einen Normalen haben sie ja nicht alle Tage unter sich. Wir werden es uns noch überlegen.

WIE LEBT DIE HAUSFRAU IN ANDEREN LÄNDERN?

Wir wissen, daß wir diesen Artikel eigentlich „Die Britin" hätten nennen müssen; denn England ist nur ein Teil des Vereinigten Königreiches Großbritannien. Aber das Wort „Britin" ist bei uns kaum bekannt, da man gewöhnlich auch von „England" spricht, wenn man eigentlich Großbritannien meint.

Anm. d. Red.

Wenn die Familie Smith sich abends zu Bett begibt, gleicht der Zimmerwechsel bis spät in das Frühjahr hinein einer kleinen Polarexpedition. Man sagt nicht: „Ich gehe schlafen", sondern „ich gehe nach oben", und oben ist es in den üblichen Einfamilienhäusern kalt, bei ständig offenen Fenstern zugig und dem englischen Klima entsprechend feucht. Vor dem Aufstieg in die kalten Regionen, der natürlich dem Alter nach in Abständen erfolgt, wird die „Nachtmütze" getrunken, ein heißes Getränk, meist Kakao oder Milch, mit einem der — eigens zu diesem Zweck angebotenen — Malzpräparate. Dann drückt jeder seine Wärmflasche ans Herz, Teddybären oder Bücher werden unter den Arm geklemmt, die ältere Generation bewaffnet sich an besonders kalten Abenden noch mit Schals und Extradecken, und die Polarnacht kann beginnen. Die Kälte in den oberen Zimmern beruht nicht auf Geiz oder Kohlenmangel, sondern auf der festen Überzeugung, daß kühle Luft und vor allem ein handfester Durchzug die Gesundheit fördern.

Die Familienmutter, die wie in den meisten anderen Ländern oft erst als letzte zur Ruhe kommt, steht in England meist nicht als erste auf. Wie die Nacht mit der „Nachtmütze", so beginnt der Tag mit dem „frühen Morgentee", und Mr. Smith legt Wert darauf, dieses Getränk selbst zu brauen und es seiner Frau ans Bett zu bringen. Das ist gleichzeitig eine Verbeugung vor der Hausfrau, eine Achtungsbezeigung, wie sie noch in anderen Formen der Arbeitseinteilung zum Ausdruck kommt. Der Mann ist gewöhnlich der verantwortliche Geschirrwäscher und putzt die Schuhe für die ganze Familie,

bis die Söhne groß genug sind, um ihm zu helfen.

Zentrum des Familienlebens ist trotz des allmählichen Übergangs zu modernen Heizmethoden und trotz der allgemeinen Fernsehleidenschaft noch immer der offene Kamin im Wohnzimmer — Ausdruck der für England typischen Traditionsverbundenheit.

Das kleine Eigenhaus, von dem jeder träumt und für dessen Erwerb sich Millionen von Familien schwere Opfer auferlegen, bedeutet natürlich für die Hausfrau zusätzliche Arbeit, zumal zu dem Haus unter allen Umständen ein Garten gehören muß, auch wenn er noch so winzig ist. Aber die jungen Frauen von heute haben trotzdem mehr freie Zeit zur Verfügung als ihre Mütter. Neben den modernen Haushaltsgeräten — und dazu gehören auch Hunderte von kleinen, billigen „Gadgets", Gemüsemühlen, Spezialmesser und Patentwerkzeuge aller Art, die in England eine wichtige Rolle spielen — trägt vor allem die Schule dazu bei, den Müttern ihre Aufgabe zu erleichtern. Die Kinder sind vom fünften bis zum fünfzehnten Lebensjahr schulpflichtig, der Unterricht dehnt sich bis in den Nachmittag hinein aus, und neben der allgemein eingeführten Freimilch erhalten die Schüler mittags für etwa 60 Pfennig eine gute warme Mahlzeit.

Wenn das sehr nahrhafte Frühstück mit mindestens einem warmen Gang vorüber ist — außer Haferflockenbrei etwa Speck und Spiegeleier oder Räucherfisch, Rührei auf Toast, Würstchen und Tomaten —, bleibt an Wochentagen in der Regel nur der „high tea" zwischen 5 und 6 Uhr zu richten: Salat, Eier, vielleicht kaltes Fleisch, belegte Brote, Marmelade, Kuchen. Für die Kinder ist dies die letzte Mahlzeit des Tages. Die Vorstellung, daß die meisten englischen Kinder in Internaten erzogen werden, ist übrigens irrig. Diese äußerst kostspielige Sitte beschränkt sich fast ausschließlich auf die höheren Einkommensschichten.

Mr. Smith ißt in der Kantine oder in einer der unzähligen Teestuben, wie es sie in der Innenstadt an allen Straßenecken gibt und wo die „Pies" — relativ billige, mit Fleisch und Soße gefüllte Pasteten — mit Gemüse und Kartoffelbrei das meistverlangte Gericht darstellen.

Der Weg zu und von der Arbeitsstelle ist meist sehr weit, und der Fahrpreis ist hoch. Das Vorherrschen des Einfamilienhauses hat zu großer räumlicher Ausdehnung der Städte geführt. In der Achtmillionenstadt London, wo viele Arbeiter und Angestellte, die außerhalb wohnen, erst mit dem Omnibus, dann mit der Eisenbahn und dann wieder mit Omnibus oder Untergrundbahn fahren müssen, sind eineinhalbstündige Anfahrten keine Seltenheit.

Das Sonntagsessen ist das Festmahl der Woche, das von der ganzen Familie gemeinsam eingenommen wird, und wenn etwa durch ein Versagen im Werk die Elektrizitäts- oder Gaszufuhr gefährdet wird, gibt es jedesmal fette Überschriften in den Zeitungen: „Sonntagsbraten bedroht" — „Kaltes Fleisch als Sonntagsessen". Eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen des Bratens ist in vielen Familien, daß genug Schillinge im Haus sind. Denn die Automaten, die nur so viel Strom oder Gas hergeben, wie für die eingeworfene Münze erhältlich ist, sind in England weit verbreitet. Gelegentlich wird man auf der Straße von aufgeregten Kindern angesprochen, die einem Wech-

selgeld entgegenhalten und flehend um einen Schilling für Mutter bitten.

Die seit der Modernisierung des Haushalts neu gewonnene Freizeit wird von den Hausfrauen auf vielfältige Weise genutzt. Abgesehen von den Frauen mit „echten" Berufen, die genau wie in Deutschland auf allen Gebieten des öffentlichen Lebens tätig sind, nehmen viele Arbeit an — solange die Kinder klein sind, mit Vorliebe Halbtagsarbeit —, um das Familienbudget aufzubessern. Von 23 Millionen Beschäftigten in England sind etwa 8 Millionen Frauen, die Hälfte davon verheiratet. Daneben hat die „Mach-es-selbst-Bewegung" einen gewaltigen Umfang angenommen. In allen Familien wird gezimmert, gepolstert, gestrichen, gemalt und tapeziert, und die Frauen haben den Ehrgeiz, es ihren Männern gleichzutun. Doch die älteren weiblichen Künste, wie Schneidern und vor allem Stricken, werden dabei nicht vernachlässigt. Gestrickt wird überall und bei den unmöglichsten Gelegenheiten: in der Untergrundbahn, in den Omnibussen, in Versammlungen und sogar „blind" vor dem Fernsehschirm.

Ein weit verbreitetes Privatvergnügen ist der Traum vom plötzlichen Reichtum. Die Engländer sind ein Volk von verhinderten Glücksspielern. Da jede Art von Hasardspiel streng verboten ist und es auch keine Staatslotterie gibt, konzentriert sich alles auf die Sportwetten. Bei Pferde- und Windhundrennen wird viel gewettet, aber die Hauptrolle spielt das Fußballtoto, für das je Kopf der Bevölkerung jährlich etwa 20 Mark ausgegeben werden und bei dem man auf einen Schlag bis zu zwei Millionen Mark gewinnen kann. Wenn man englische Frauen fragt, was sie mit dem vielen Geld anfangen würden, falls es wirklich ihres Weges käme, lautet die typische Antwort: „Ein Haus mit einem Garten kaufen." Oder wenn sie schon ein Haus besitzen, ein größeres Haus mit einem noch größeren Garten, und erst in zweiter Linie kommen schöne Kleider, Autos, Ferienreisen an die Reihe. Das Haus ist nicht nur die Burg des Engländers — es ist auch der Inbegriff allen irdischen Glücks. Und das mag zum Teil die besonders geachtete Stellung der Frau erklären.

Glänzend weiße Kachelwände, strahlende Fliesenböden und blitzblankes Haushaltsgerät — das ist der Erfolg des neuen ATA „extra fein". Es reinigt gründlich und — schonend. Und gerade auf das Wörtchen „schonend" kommt es besonders an!

Das neue ATA ist extra fein

Die Ansprüche, die eine Hausfrau heutzutage an ein Scheuerpulver stellen muß, sind wesentlich höher geworden. Denn vieles im modernen Haushalt soll zwar — wie bisher — blitzblank sauber werden, will dabei aber zart behandelt sein. Hier bietet sich das neue ATA „extra fein" als ein geradezu ideales Scheuermittel an! Es reinigt gründlich und — schonend; das bedeutet: Es faßt gut an, ist dabei dennoch mild. Auch Sie sollten es gleich einmal ausprobieren! A 3/58

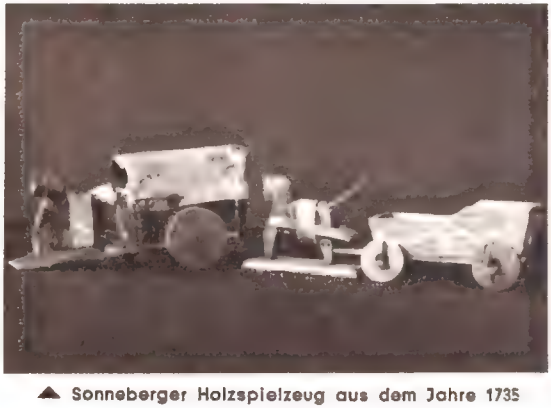
Große Streudose	65 Pf
Normale Streudose	40 Pf

So spielten einst die Kinder

Wenn man Kinder spielen sieht, dann schweifen die Gedanken zurück in die eigene Jugendzeit, in der eine Puppe, ein Pferdchen noch höchstes Glück bedeuten konnten. Zu allen Zeiten und bei allen Völkern ist es so gewesen: Im Spiel hat das Kind mit seiner ungebundenen Phantasie sich seine eigene Welt geschaffen. Mit glänzenden Augen liest es sprühendes Leben aus irgendeinem toten Gegenstand, aus einem mit Sägemehl gefüllten kleinen Körper, aus einem plüschbekleideten Teddybären, aus einer bunten Kugel, und wir Erwachsenen beneiden die Kinder um das Glück, im Spiel alles um sich herum vergessen zu können.

Immer waren es die gleichen Dinge, die Kinderherzen entzückten: Puppen und Tiere, Klappern, Bälle und Kreisel, Wagen, Schiffchen und Häuschen — die Welt der Erwachsenen im Kleinen. Schon aus vorgeschichtlicher Zeit sind interessante Spielzeugfunde erhalten. Es mag ein Trost für lärmgeplagte Mütter sein, daß bereits damals die Kinder beim Spielen gern Krach gemacht haben. Das beweisen die verschiedenen Ton- und Metallklappern der Bronzezeit, die in drolligen Formen, z. B. als Schildkröte oder Pilz, Vogel oder Flasche aufgefunden wurden und, mit Steinchen gefüllt, beim Schütteln kräftig rasselten und klapperten. Man hat auch ganze Serien kleinsten Geschirrs, Tellerchen, Schüsselchen und Kännchen entdeckt, die unbedingt zu einer Puppenküche gehört haben müssen. Puppen selbst befinden sich aber nicht unter diesen vorgeschichtlichen Funden. Die Kinder der alten Ägypter besaßen aber bereits kleine Holzpüppchen, genau nach Art der Erwachsenen gekleidet, ferner Kreisel, Klappern und Bälle aus Bast. Man schenkte damals im Land des grünen Nils den Kindern sogar Tierfiguren mit beweglichen Gliedern, z. B. einen kleinen

◀ Altägyptisches Holzspielzeug. Die Puppe und das Pferdchen auf Rädern sind 2500 Jahre alt



▲ Sonneberger Holzspielzeug aus dem Jahre 1735

Fotos: Hist. Bildarchiv Handke

„Spielende Kinder", nach einer Zeichnung von Chowiecki (1775). Die Kinder wurden zwar früher sehr unzweckmäßig, wie die Erwachsenen, gekleidet, aber dies konnte ihre Freude an kindlichen Spielen, in denen Schaukel, Steckenpferd und Schaukelpferd schon eine wichtige Rolle spielten, nicht eindämmen

Hino-no-matsuri, das japanische Puppenfest, wird am 3. März gefeiert. Auf einem rot ausgeschlagenen Gestell thronen oben der Kaiser und die Kaiserin mit ihrem Hofstaat; diese Puppen erhalten sich durch viele Generationen in den Familien und werden mit Ehrfurcht behandelt. Darunter werden dann die Puppen, mit denen die Kinder spielen dürfen, und Süßigkeiten aufgebaut. Die Kinder im Vordergrund spielen gerade die berühmte japanische Teezeremonie

„Kind mit Puppe", Gemälde von Sir Joshua Reynolds (1723—1792). Dieser englische Maler wurde besonders durch seine Kinder- und Mädchenbildnisse berühmt. Auch hier trägt das Kind schon das Kleid einer Rokokomodedame, und seine Puppe ist natürlich gleichfalls in ein pompöses Gewand gehüllt

Tiger, der drohend den Rachen auf- und zuklappen konnte.

Auch die alten Griechen kannten schon bewegliche Tonpüppchen, zu denen kleine Puppenwagen und Puppenbettchen gehörten. Die griechischen Knaben spielten, wie Plato erzählt, gern mit Baukästen. Aus dem China etwa um das Jahr 1000 sind u. a. auch kleine zierliche Puppenköpfchen, winzige Tierplastiken, wie Hund und Äffchen, ferner niedliches kleines Geschirr, Schalen, Vasen und Töpfchen erhalten.

Daß im Mittelalter, der Zeit des Rittertums, die Knaben als Spielzeug Reiter, Pferdchen und Trompeten liebten, ist leicht erklärlich. Die Mädchen aber beschäftigten sich auch damals, wie zu allen Zeiten, am liebsten mit ihren Puppen. Die Puppe, die „Docke", blieb der Liebling der weiblichen Jugend, und die Nürnberger Dockenmacher, eine große, vielbeschäftigte Zunft, belieferten im 15. und 16. Jahrhundert viele Länder. Im 16. Jahrhundert erreichte die Spielzeugherstellung überhaupt einen Höhepunkt. In Paris z. B. stellte man damals herrliche, mit allen modischen Feinheiten ge-

kleidete Puppen her. Berühmtheit erlangten auch die Puppenhäuser der damaligen Zeit, die bis in die kleinsten Einzelheiten getreue Abbilder großer Häuser vom Dachgeschoß bis zum Keller sind. Das Germanische Museum in Nürnberg besitzt eine Reihe derartiger kostbarer, schrankhoher Puppenhäuser, in denen vom Bratenheber und dem gelochten Eierbrettchen in der Küche über die winzige Schere auf dem Nähtischchen im Wohnraum bis zum Waschgeschirr im Schlafzimmer aber auch nichts fehlt, was zu einem damaligen großen Haushalt gehörte. Auch in Goethes Vaterhaus in Frankfurt haben die Kinder gern mit Puppen gespielt, und heute noch befindet sich dort eine schöne Puppenküche mit echtem Zinngeschirr.

Das berühmte Nürnberger Spielwarenhandwerk hat aber auch anderes Spielzeug in alle Welt geliefert. So erzählte der Schwabe Michael Heberer, der um 1585 in Kairo gefangen saß, wie ihn das Heimweh ergriffen hätte, als er eines Tages auf dem dortigen Markt buntes Nürnberger Spielzeug sah. Weltruf hatten auch die Spielzeug-Zinnfiguren. Schon im 16. Jahrhundert entzückten „zinnerne Ochslein" die spielfreudige Jugend. Später gab es, in schmucke Spanschachteln verpackt, ganze Tiergärten und mittelalterliche Turnierspiele. Da konnte man mit Zinnfiguren Löwenjagden und Pferderennen veranstalten, Biedermeierherren und -damen promenieren lassen oder einen kompletten Bauernhof aufbauen. Auch die Laterna magica (1650 erfundener Projektionsapparat) ist eine ausgesprochene Nürnberger Spezialität und bleibt für das Kind eine immer neu bejubelte, zauberhafte Angelegenheit, ob sie nun wie einst mit Öllicht und Petroleumlampe betrieben wird oder wie heute mit elektrischem Strom.

Was hat sonst noch im Laufe der Jahrhunderte das Kinderherz entzückt? Da schenkte im Jahre 1500 der berühmte Hersteller des ersten Globus, Martin Behaim, seinem Sohn Dieter ein „Blasrohr mit 300 Kügelchen" für (damals kostbare) 35 Pfennig, da schufen die Handwerker „mancherley Thier und Geflügel" aus Wachs, „mit Federn artig bekleidet". Da gab es im 18. Jahrhundert schon Puppen, die man an- und ausziehen konnte, Ausschneidebögen, und vom sächsischen Erzgebirge her kamen holzgeschnitzte und buntbemalte „Rauchende Türken", „Nußknacker", die „Räucherkerzenmännlein" und auf Holzrollen fahrende Schiffchen. Als dann um 1800 das Blechspielzeug mehr und mehr aufkam, trat auch auf dem Gebiet des Spielzeugs die biedere, solide Handarbeit mehr zurück. Die Technik ließ im Laufe ihrer Entwicklung allmählich keinen kindlichen Wunsch, vom ferngelenkten Auto bis zur sprechenden Puppe und dem elektrisch kochenden Puppenherd, unerfüllbar erscheinen.

Ob die Kinder heute zufriedener sind mit diesem komplizierten Spielzeug als jener kleine Bub der Bronzezeit, der seine mit Kieseln gefüllte Tonschildkröte jauchzend rasseln ließ? Wir glauben es kaum, wenn wir einmal Kinder beim Spiel beobachtet und festgestellt haben, daß sich ihre Phantasie an einem selbsterdachten Sandspiel mehr zu entzünden vermag als an der ewig gleich funktionierenden elektrischen Eisenbahn. Und darauf kommt es ja an beim Spiel: Daß das Kind sich eine neue Welt schafft, deren Glanz und Herrlichkeit später noch dem Erwachsenen manches Dunkel erhellt.

Wie immer wieder bestätigt wird! helfen Trineral-Ovaltabletten zuverlässig gegen Rheuma, Arthritis, Gicht, Ischias, Neuralgie. Unschädlich! Frei von Narkotika, Keine Gewöhnung! Apoth. 20 Tbl. 1.50/50 Tbl. 3.10; oder zur äußeren Behandlung **Trisulan**-Salbe 2.50. Kostenlose, aufschlußreiche Broschüre Trineral-Werk, Abt. CA, München 8

Schluß mit dem mühevollen Bohnern!

Kein Einreiben! Kein Bohnern! Keine Mühe! Ihr Boden glänzt und strahlt von selbst – mit GLÄNZER C 484!

Jedem – auch Ihrem – Boden schenkt GLÄNZER strahlenden Glanz. Sie brauchen nicht mehr einzureiben, Sie bohnern nicht mehr. Sie sparen Stunden an Arbeit, Zeit und Mühe. GLÄNZER – das flüssige Edel-Selbstglanzwachs schafft's ganz von selbst!

Glanz – in wenigen Minuten

Was früher Stunden kostete, schaffen Sie jetzt leicht und schnell mit GLÄNZER C 484! Fußboden gut reinigen und trocknen lassen. Den flüssigen GLÄNZER mit einem Schaumstoffwischer hauchdünn auftragen, keinesfalls einreiben! GLÄNZER trocken werden lassen – das ist alles. Kein Bohnern, keine Mühe, keine verschmutzten Hände, kein Geruch.

Und der Erfolg: strahlender, dauerhafter Glanz.

Kaufen Sie noch heute GLÄNZER C 484 – *das völlig neuartige, selbstglänzende Edel-Wachs für alle Böden*

Blumen Garten Tiere

Bunte Margeriten

Es gibt sehr viele Menschen, die margeritenartige Blumen sehr lieben und nicht nur die große weiße Margerite im Garten haben wollen, sondern auch die bunten bzw. rosa und roten Formen. Sie gehören botanisch zur Familie der Kompositen, unter dem Namen Pyrethrum roseum oder Chrysanthemum roseum. Der andere deutsche Name, „Wucherblume", gilt noch für andere einjährige Chrysanthemumformen. Das Laub ist zierlich, lebhaft grün und fein gefiedert, die Blüten erscheinen auf langen Stielen ab Mai über dem Laub in allen Tönen des Rosa und Rot sowie in Weiß. Es gibt einfache und gefüllte Formen, beide sind sehr reizvoll. Besonders beliebt sind die tiefroten Sorten mit einfacher Blumenblattkrone und goldgelber Mitte.

Dann gibt es neue, gefüllt blühende Sorten, die einem Edelweiß sehr ähnlich sehen. Auf guten Böden werden diese Pyrethrum bis zu 80 cm hoch, je nach Sorte; auf ärmeren Böden bleiben sie niedriger, die Blütenfarbe und die -schönheit leiden aber nicht. Da die Stauden breit ausladen, sollte man sie nicht zu eng zwischen andere Stauden setzen, sondern ihnen mit Bedacht einen guten Platz im

Verjüngt und faltenlos durch HORMOCENTA
nach Geheimrat Prof. Dr. Sauerbruch

Es gibt viele Placenta-Präparate —
aber nur ein „HORMOCENTA" nach Geheimrat Prof. Sauerbruch.

Nur HORMOCENTA enthält die Placenta-Wirkstoff-Komposition des großen Mediziners, eine vollendete Konzentration wirksamster Aufbaustoffe zur biologischen Hautverjüngung. Fältchen und Krähenfüße verschwinden, die Haut wird erstaunlich straff und glatt und der Teint klar und rosig.

HORMOCENTA ist übrigens hautfertig und wird täglich — wie Sie es gewohnt sind — wie eine übliche Hautcreme angewandt (kein Nachcremen erforderlich!)

HORMOCENTA erhalten Sie in guten Fachgeschäften, Drogerien, Parfümerien, Apotheken

Garten suchen. Sehr wirkungsvoll stehen sie in einer niedrigen Polsterpflanzung, die aus der Goldkamille (Pyrethrum parthenium), auch Achillea aurea genannt, bestehen kann. Diese nur 20 cm hoch werdende Staude bildet niedrige Polster mit leuchtend gelben Blüten, was zu roten Margeriten sehr gut aussieht. Wer eine blau blühende Unterpflanzung liebt, wählt z. B. Veronica „Shirley Blue", der schönste, blau blühende Ehrenpreis. Er liebt volle Sonne und ist mit prächtig dunkelblauen Einzelblüten übersät, die Rispen ragen etwa 20 cm über dem frischgrünen Laub empor. Wer nun dazu noch eine gelb blühende margeritenähnliche Blume haben will, wählt Pfitzers Goldmargueriten, eine Einjahrsblume, die 50 cm hoch wird, im Frühjahr ins Freie ausgesät, sich sehr rasch entwickelt und zu den Stauden gepflanzt schnell Blüten bildet. Sie ist wie die Staudenmargeriten eine sehr gute Schnittblume. Es gibt aber auch unter den Stauden bzw. Zweijahrsblumen reizende gelbe Korbblütler, die die gleiche Blütezeit haben wie die weißen und bunten Margeriten — so Coreopsis grandiflora „Barbara", eine halbgefüllte goldgelbe, auf langen Stielen ununterbrochen blühende Blume, die den reizenden Namen „Mädchenauge" wohl verdient. Je mehr man schneidet, desto länger dauert der Blütenflor. Eine wenig verbreitete Staude mit gelben Margeritenblüten ist Buphthalmum salicifolium „Golden Beauty". Sie hat, wie der Name sagt, weidenblättriges Laub und trägt ab Juli auf langen Stielen sehr schöne, an Doronicum causasicum erinnernde Blüten. An kleinen Wasserbecken als Einzelpflanze mit der obengenannten Veronica „Shirley Blue" und einer tiefroten Margerite wie „James Kelway" kann man damit großen Erfolg erzielen.

Man darf bei all diesen Sommerblühern nie vergessen, die abgeblühten Blumen tief unten abzuschneiden und sie öfter flüssig zu düngen, dann setzt der zweite Blütenflor bald ein. Die bunten Margeriten haben den großen Vorzug, abgeschnitten sehr lange haltbar zu sein, und sind daher als Schnittblume in allen Blumengeschäften sehr begehrt, besonders die neuen Farbsorten. Man bekommt die Pflanzen in guten Staudengärtnereien.

Lieferung durch den Fachhandel

Erdbeeren im Hausgarten

Die Erdbeerpflanzen sind durch ihre wohlschmeckenden Früchte bei allen Gartenbesitzern sehr beliebt. Sie sind anspruchslos in bezug auf Boden und Standort (sie gedeihen im Halbschatten wie auch in sonniger Lage, in magerem Boden wie in gutem, kräftigem Boden) und bringen verhältnismäßig recht ausgiebige Ernten. Es ist also nur zu wünschen, daß sie noch häufiger angepflanzt werden. Jedes Plätzchen, z. B. unter Bäumen, Rabatten, längs der Gartenwege, eignet sich zur Anpflanzung. Ihre Pflege ist sehr einfach. Im Frühjahr wird gedüngt und gehackt, nach der Ernte wird das Hacken wiederholt, im Laufe des Nachsommers werden die Ranken entfernt. Darum sollte kein Gartenbesitzer versäumen, jedes leere Plätzchen mit Erdbeerpflanzen zu besetzen. Neupflanzungen erfolgen im August/September. Je früher die Jungpflanzen auf ihren Standort kommen, desto sicherer wachsen sie an. Man nehme nur kräftige Jungpflanzen von gut bekannten Sorten. Sie müssen möglichst bald in die Erde kommen, da die Wurzeln gern austrocknen und dadurch das Anwachsen gefährdet ist; die Wurzeln werden nicht gekürzt. Gekaufte Pflanzen werden gleich nach Erhalt einige Stunden ins Wasser gestellt, damit sie sich erholen, und anschließend sofort gepflanzt. Erdbeeren lieben guten humushaltigen, mit Nährstoffen angereicherten Boden. Äcker, auf denen mittelfrühe oder frühe Kartoffeln standen, Gartenbeete mit Bohnen als Vorfrucht und andere sind für die Anlage von Erdbeerbeeten geeignet. Für Torfmull oder Humusgaben sind Erdbeeren sehr dankbar, damit wird die Wurzelbildung und das Anwachsen gefördert. Die Pflanzweiten sind verschieden. Im Garten wird auf Beete gepflanzt, und zwar auf das 1,20 m breite Beet drei Reihen; Abstand der Pflanzen in den Reihen 40 bis 50 cm. Man kann aber auch zwei Reihen auf ein Beet von 1,20 m Breite pflanzen. Abstand der Pflanzen dann je nach Wüchsigkeit der Sorte 25 bis 35 cm. Derartige „Bänder" wachsen bald zusammen, bei einem Reihenabstand von 50 bis 60 cm können sich die Pflanzen

Die Anforderungen
die Beruf und Hausarbeit stellen, sind oft kaum zu bewältigen. Und besonders in den kritischen Tagen werden die Belastungen verstärkt spürbar. Hier hilft Temagin. 1-2 Tabletten schaffen schnell Erleichterung, denn Temagin wirkt lösend und schmerzlindernd. Es hebt das Allgemeinbefinden und erneuert die Spannkraft.

Temagin

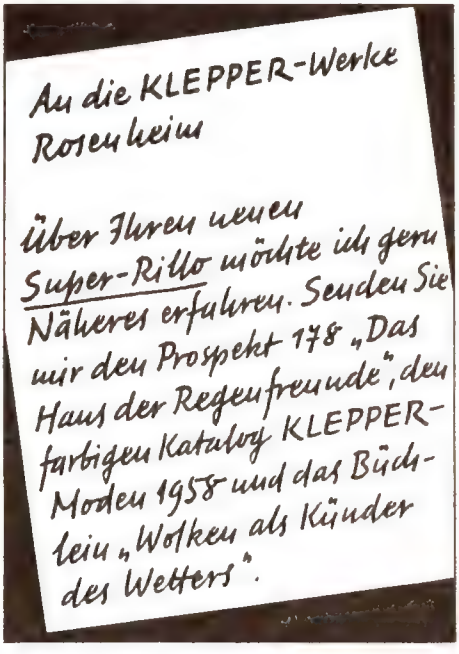
In allen Apotheken
10 Tabletten DM 0.95 · 20 Tabletten DM 1.70

doch recht gut entwickeln. Für die Einfassung der Wege eignen sich besonders Monatserdbeeren, vor allem rankenlose Sorten. Sie tragen unerhört reich vom Frühjahr bis Spätherbst bis zum Eintritt des Frostes.

Nicht zu tief pflanzen, das Herz der Erdbeere muß frei bleiben, sonst fault es! Nach dem Pflanzen wird gut angegossen. Zum Herbst oder auch schon früher werden die Beete mit kurzem Dung oder anderen, ähnlich wirkenden Abdeckmitteln (Kompost, Torfmull), gut durchgefeuchtet, bedeckt. Vor oder auch drei bis vier Wochen nach dem Pflanzen gibt man eine Volldüngung (Nitrophoska, Amsupka oder andere), etwa 2—3 kg je Ar, damit die Pflanzen kräftig in den Winter gehen und diesen gut überstehen. Wer viele Wochen Erdbeeren frisch essen will, wähle früh- und spätreifende. Neben altbekannten Sorten, wie „Sieger", „Mad Moutot", „Königin Luise", „Oberschlesien", „Deutsch Evern" und anderen, gibt es auch Neuzüchtungen, die sich größter Beliebtheit erfreuen, so z. B. „Soltwedel", „Südwega", „Reusrath", „Frühe" und andere.

Zu beziehen durch den Fachhandel
Robert Thomas, Waschmaschinenfabrik, Neunkirchen / Kr. Siegen

Spitzwegerich. Vorkommen: In Wiesen und an Wegen. Sammelart: Blätter vom April bis August abpflükken, gut ausgebreitet trocknen. Anwendung: Als Tee gegen chronische Katarrhe der Luftwege mit starker Schleimabsonderung, bei Husten, Keuchhusten, gegen Verdauungsstörungen, Blasenleiden, Harndrang, Blasenentzündung, Kolik und Ruhr.



Kleines Gemüse-Abc für Mai

Blumenkohl

Die Blumenkohlpflänzchen können etwa Anfang Mai ins Freiland gesetzt werden. Sie gedeihen am besten in feuchtem Boden, der tief bearbeitet sein muß. Blumenkohl liebt zwar Sonne, doch bringen ausgesprochen trockene und heiße Sommer meist schlechte Ernteerträge. Bei eventueller Trockenheit ist ständiges Gießen notwendig. Für öfteres Hacken ist Blumenkohl sehr dankbar. Als Pflanzenabstand sollten bei den Frühsorten, die im Mai gesetzt werden, 40 bis 50 cm gewählt werden.

Bei der Blumenkohlkultur ist die ausreichende Düngung sehr wichtig. Den Stallmist gibt man schon im Herbst oder im Frühjahr vier bis sechs Wochen vor der Bestellung Jauche. Als Kopfdünger kann am besten Volldünger zwischen die Reihen gestreut werden. Die Ernte der Frühsorten erfolgt ab Juni/Juli. Die bekanntesten Frühblumenkohlsorten sind „Eminent", „Frickers Original", „Erfurter Zwerg" und „Lecerf".

UNREINEN TEINT fortwaschen...

Ja, durch massierendes und zugleich hautschonendes Waschen mit

Aok Seesand Mandelkleie

verschwinden Pickel und Mitesser. Dieses seit Jahrzehnten bewährte Pflegemittel gibt es jetzt auch bequem in der Tube als ***Aok Waschcreme Seesand Mandelkleie.*** *Kostenlose 5-Tage-Kur gegen 30 Pfg. für Versandspesen von Aok Exterikultur Abt.* ***P 2*** *Bad Münster a/Stein*

Schöner durch Aok Natur-Kosmetik mit

Aok WASCHCREME

SEESAND-MANDELKLEIE

Kohlrabi

Die Pflanzung von Kohlrabi erfolgt ab Anfang Mai (in günstigen Jahren auch schon ab Ende April) den ganzen Sommer über ins Freiland. Frühe Sorten pflanzt man mit etwa 20 cm Abstand, späte mit etwa 30 cm. Da die Frühsorten frostempfindlich sind, sollte man die ersten Pflanzungen an einem geschützten Platz vornehmen. Erwünscht ist den Kohlrabis ein im Herbst mit Stallmist gedüngter Boden. Im Frühjahr gibt man dann Volldünger. Kohlrabi kann auch als Vorfrucht und Zwischenkultur in andere Beete und als Nachkultur auf Bohnenbeete kommen. Die bekanntesten Kohlrabisorten sind „Delikateß blauer", „Delikateß weißer", „Rogglis weiß", „Rogglis blau" und „Speck blauer".

Rote Rüben (Rote Beete)

Die roten Rüben gehören zu den anspruchslosen Gemüsearten. Sie gedeihen auf fast allen Gartenböden. Frischen

Stallmist sollte man den roten Rüben nicht geben, weil dadurch die Blattbildung begünstigt, das Wachstum der Rüben aber verlangsamt wird. Der Samen wird spätestens Anfang Mai etwa 2—3 cm tief in gut vorbereitetes Land gebracht. Der Reihenabstand beträgt etwa 25 cm, innerhalb der Reihen sollte der Abstand 12—15 cm betragen. Bei dichterem Stand muß verzogen werden. Fortwährendes Lockern des Bodens darf nicht versäumt werden. Die bekanntesten Sorten sind „Ägyptische plattrunde" und „Rote Kugel".

Wirsing

Wirsingpflanzen können ab Anfang April ins Freiland gesetzt werden, doch muß man die zarten Jungpflanzen vor Frost schützen. Die Pflanzweite bei frühen Sorten beträgt etwa 40 cm, der Reihenabstand 50 cm. Bei Spätsorten (Pflanzungen ab Juni/Juli) soll der Abstand noch größer gewählt werden. Wirsing verlangt ein gut gedüngtes Land. Im Herbst gibt man Stallmist, im Frühjahr Jauche. Als Kopfdünger bringt man Volldünger zwischen die Reihen. Während des Wachstums muß der Wirsingkohl reichlich gegossen werden.

Die bekanntesten Wirsingsorten sind „Eisenkopf", „Grüner Dauer Original", „Hammer dunkelgrüner" und „Vertus".

wenn das Lämmchen aber groß ist, gibt es wie Millionen anderer Schafe seine Wolle für einen guten Zweck: Es werden daraus, so wie die Natur uns die Wolle liefert, die in aller Welt bekannten AaBe-Schurwolldecken hergestellt. Weich und anschmiegsam geben sie mit ihrer ausgeglichenen Wärme unendlich vielen Menschen gesunden und erfrischenden Schlaf.

AaBe-Schurwolldecken, in Kette und Schuß ohne jede Beimischung aus 100% edelster Schafschurwolle gewoben, sind ein kostbarer, doch nicht kostspieliger Schlafkomfort, den sich heute jeder leisten sollte – der Gesundheit und der Schönheit zuliebe.

Die Weltmarke

AaBe Decken - die meistgekauften Schurwolldecken in Europa

Jahr für Jahr
über eine Million
Quadratmeter
AaBe-Schurwolldecken

AaBe-Verkaufsgesellschaft m b H
Düsseldorf · Postschließfach 90 44

GUTSCHEIN
Senden Sie mir kostenlos und unverbindlich den bunten AaBe-Schurwolldecken-Prospekt Nr. 10
Name *Anschrift*

Achten Sie auf die Renter-Gold-Marke und die Schurwoll-Plombe, die Garantiezeichen jeder AaBe-Schurwolldecke

Gesunde Kückenaufzucht

Trotz aller Sorgfalt in der Fütterung, Sauberkeit im Stall und der Wahl guter bodenständiger Rassen waren auch während der letzten Jahrzehnte die Verluste durch Eingehen von Kücken immer noch verhältnismäßig groß. Erst in neuester Zeit konnte man die Verluste an Kücken stark eindämmen durch die Verwertung der Erkenntnisse und Erfahrungen in der Infrarotbestrahlung. Ausreichende Wärme ist für die Entwicklung aller Jungtiere unentbehrlich. Da die Kücken nicht immer unter dem schützenden Gefieder der Glucke bleiben, sind sie den Temperaturschwankungen ausgesetzt und dadurch in ihrer Entwicklung gehemmt oder gefährdet. Ist ein warmer Stall vorhanden, so kann dies zusammen mit der Körperwärme der Mutterhenne ausreichen. Aber bei merklichen Abkühlungen und vor allem im Winter ist unbedingt zusätzliche Wärmezufuhr notwendig, damit die Kücken unabhängig vom Wetter ohne gesundheitliche Störungen heranwachsen können. Es wurde beobachtet, daß die Infrarotbestrahlung, wie sie z. B. durch

den Infrarotstrahler Osram-Siccatherm möglich ist, die Bedingung der ausreichenden Erwärmung erfüllt. Bei der Aufzucht von Kücken, aber auch von anderen Jungtieren, wie Kälber, Fohlen, Ferkel usw., können erfahrungsgemäß durch diese Bestrahlung folgende Erfolge erzielt werden: Die Freßlust wird gesteigert, das Wachstum gefördert, ja beschleunigt, die Abwehrkraft gegen Krankheiten erhöht und damit die Sterblichkeit vermindert.

Die Anwendung der Strahler ist denkbar einfach: Die aus dem Ei geschlüpften Kücken werden sofort unter den Infrarotstrahler gebracht, der bei 250 Watt etwa 50 cm, bei 150 Watt etwa 30—40 cm über den Tieren aufgehängt wird. Die Kücken suchen immer wieder den Wärmebereich der Infrarotstrahler auf und genießen die Wärme mit Wohlbehagen. Für 50 Kücken reicht ein 150-Watt-Strahler, für 100 Kücken ein 250-Watt-Strahler. Bei Massenaufzuchten sollen entsprechend mehr Strahler eingesetzt werden in einem Abstand von etwa 80—100 cm.

Die Infrarotbestrahlung erhöht Erfolg und Wirtschaftlichkeit der Geflügelzucht in einem solchen Maße, daß die geringen Kosten überhaupt nicht ins Gewicht fallen. Im Interesse der ganzen Tierzucht sollte deshalb der große Vorteil der Infrarotbestrahlung auf breitester Grundlage wahrgenommen werden. Die Tiere danken es uns durch einen besseren Gesundheitszustand und durch höhere Leistungen.

Neu!

Zum Hausputz: tuba — ein Berg von trockenem Schaum!

Aus einem Eßlöffel tuba ... ein Berg von Trockenschaum – milder, steifer Schaum mit flinker, tiefer Reinigungskraft.

1

Mit tuba-Spezial-Schwamm tuba-Schaum auf Teppiche, Polster, grobfädige Gewebe auftragen

2

... und leicht behandeln

3

... abwischen –

4

... mit einem trockenen Tuch nachreiben

War da nicht eben noch der Teppich staubgrau und das Polster farbbleich? Reinigend, auffrischend, farbverjüngend – so wirkt tuba auf Polster, Teppiche, Bekleidung, Hüte, usw.

Kaufen Sie noch heute

tuba

Ein Erzeugnis der Erdal-Werke

Gesundheit
Gymnastik
Kosmetik

Vom Umgang mit Arzneimitteln

Was halten Sie von den Arzneimitteln, liebe Leserin? Hoffentlich etwas mehr als jene Frau, die neulich doch allen Ernstes dem Apotheker erklärte: „Die Pillen, die Sie mir da gegeben haben, taugen nichts, die schmecken ja gar nicht bitter!" Und viele Menschen denken genau so. Je scheußlicher die Medizin schmeckt, desto durchschlagender muß die Wirkung sein. Das ist eine weitverbreitete Einstellung zu jeglichem Medikament, sogar Salben fallen unter diese Annahme, sie müssen möglichst übel riechen, wenn man an ihre Heilwirkung glauben soll.

Es ist überhaupt erstaunlich, wie leichtsinnig viele Menschen mit Arzneien umgehen, wie großzügig sie die Dosierung nach eigenem Ermessen vornehmen und wie unachtsam sie die Medikamente herumliegen lassen und sie nicht einmal vor Kinderhänden sicherstellen. Es gibt ja eine ganze Reihe Medikamente, die uns vertraut sind, denn sie gehören zum Bestand unserer Hausapotheke, und wir haben ihre lindernde Wirkung schon oft verspürt. Anders ist es mit den Arzneien, die uns der Arzt für eine bestimmte Krankheit verschreibt. Ihnen hat er zum Beispiel gegen starken Hustenreiz dreimal täglich eine Tablette Kodein verordnet. Abends fällt Ihnen ein, daß Sie im Laufe des Tages vergessen hatten, die Tabletten zu nehmen, also schlucken Sie nun alle drei auf einmal in dem Glauben: Nun habe ich doch die Anordnung des Arztes befolgt! Das ist ein verhängnisvoller Irrtum! Kodein ist ein Opiumabkömmling, also ein Gift. In der vom Arzt verschriebenen Dosierung wirkt es lösend auf den Hustenkrampf, die von Ihnen selbst vorgenommene Dosierung kann Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Den gleichen Irrtum begehen die Patienten, die da glauben, sie würden doppelt so schnell gesund, wenn sie doppelt soviel Medizin schlucken, als der Arzt verordnet hat.

Für Kinder wird oft kodeinhaltiger Hustensaft verschrieben, der sogar gut schmeckt. Wundert es uns, daß die Kleinen danach trachten, die ganze Flasche

Neuer idealer Hautschutz

FISSAN

Silicon-Salbe

bewährt gegen Hautreizungen durch Waschmittel, Säuren, Alkalien und Salze

zu erwischen und möglichst viel auf einmal davon zu trinken? Wenn diese Überdosis vom Kind nicht erbrochen wird, kann sie schädlich wirken.

Die sparsame Hausfrau neigt dazu, nicht verbrauchte Medikamente aufzubewahren. „Für kommende Fälle", sagt sie. Das ist falsche Sparsamkeit, die böse Folgen haben kann. Die wenigsten Arzneien sind nämlich unbegrenzt haltbar. Tabletten zersetzen sich mit der Zeit und wirken dann auch in der vom Arzt verordneten Dosis schädlich. Andere Pillen werden hart, belasten den Magen und gehen völlig wirkungslos ab. Flüssige Medizinen sind oft leicht verderblich und können in Gärung übergehen. Und unvorsichtig verwendete Salben, bei denen man nicht mehr genau weiß, wofür oder wogegen sie verordnet waren, können üble Hautkrankheiten verursachen.

Und noch eins: Sie tun Ihrer besten Freundin keinen Gefallen, wenn Sie ihr Medikamente aus Ihrem Vorrat geben. Nicht jeder Mensch reagiert auf dasselbe Medikament gleich, nicht jeder verträgt die gleich starke Dosis. Das Herzstärkungsmittel, das Ihnen gutgetan hat, kann bei Ihrer Freundin sehr schädlich wirken, auch wenn sie die gleiche Anzahl Tropfen in der gleichen Verdünnung einnimmt wie Sie.

Jedenfalls darf man mit Arzneimitteln nicht willkürlich und unachtsam umgehen, das kann sehr gesundheitsschädigend wirken. Sie tun am besten daran, drei Grundregeln im Umgang mit Arzneien zu befolgen:

1. Sämtliche Arzneien kühl, trocken, nicht in Ofennähe und vor Sonnenlicht geschützt an einem dafür bestimmten Ort aufbewahren, der vor dem Zugriff der Kinder sicher ist.
2. Genau die vom Arzt verordnete oder auf der Packung und den Etiketten angegebene Dosierung und Anwendungsvorschrift beachten.
3. Für bestimmte Krankheiten verschriebene Medikamente, die nicht ganz aufgebraucht werden, vernichten, um Unheil zu verhüten.

Und wenn Sie wirklich einmal mit einer Arznei nicht genau Bescheid wissen, dann fragen Sie lieber vertrauensvoll den Arzt oder den Apotheker.

Ein
Jungbrunnen
für Ihre Füße

Sie erhalten Ihre Füße leistungsfähig, wenn Sie in Ihr tägliches Fußbad eine Handvoll sauerstoffhaltiges Saltrat geben. (Saltrat sind wohldosierte und vorzüglich wirksame Salze.) In diesem milchigen Bad vergehen Ihre Schmerzen; das quälende Stechen der Hühneraugen hört auf. Ihre Füße fühlen sich erfrischt und erholt – „entmüdet" und verjüngt. Sie fühlen sich wieder wohl in Ihren Schuhen. Saltrat in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.

Hübsche Füße, zartere Knöchel!

Sofortiges Gefühl der Frische und Erleichterung. Massieren Sie Ihre Füße mit dem guten antiseptischen Saltrat-Fußkrem, und beobachten Sie, wie diese von Tag zu Tag schöner werden. Er beugt Jucken und Reizung zwischen den Zehen vor und macht die Haut geschmeidig und widerstandsfähig. Saltrat-Fußkrem schmiert u. fleckt nicht, schadet nicht den Strümpfen.

Kostenlos senden wir Ihnen eine ausreichende Probe SALTRAT fürs Fußbad und SALTRAT-Fußkrem, damit Sie sich von der Wirksamkeit dieser vorzüglichen Mittel überzeugen können. Schreiben Sie noch heute an Abteilung 133-R POSTFACH 30, BERLIN SO 36

Das Armbad nach Kneipp

Die große Heilkraft des Wassers, die vor allem Pfarrer Kneipp den kranken Menschen dienstbar gemacht hat, ist allseits bekannt. Wenn man aber nicht Zeit hat, eine ausgesprochene Kneipp-Kur zu machen, und deshalb Kneipp-Bäder zu Hause durchführen will, vergesse man auch das gesunde Armbad nicht. Wer sich die beiden auf dem Bild gezeigten Armbadewannen nicht anschaffen will, kann seine Armbäder in jedem Gefäß nehmen, das so viel Wasser aufnimmt, daß das Eintauchen der Arme bis über die Ellbogen möglich ist. Es brauchen nicht zwei Gefäße zu sein, denn das Eintauchen beider Arme zugleich kann auch in einem Behälter durchgeführt werden. Auch das Waschbecken im Schlafzimmer oder im Bad kann dazu benutzt werden.

Das sogenannte aufsteigende Armbad wird folgendermaßen ausgeführt: Man gießt zunächst einmal die Wannen halbvoll mit lauwarmem Wasser und läßt die Arme etwa 3—5 Minuten darin. Dann gießt man etwas heißes Wasser nach, läßt es wiederum einige Minuten einwirken und wiederholt den Vorgang mit erhöhter Temperatur, bis die Wannen voll sind. Durch diese langsam ansteigende Wärme wird der Kreislauf angeregt, und man fühlt sich gut durchblutet, erfrischt, durchwärmt und gelöst. Wenn man sich vorher müde und abgespannt gefühlt hat, wird man nach dem Bad munter und voll neuen Tatendranges.

Wasser ist das billigste und harmloseste Heilmittel, das wir haben. Es sollte aus diesem Grund viel mehr zur Anwendung gelangen, da es, richtig angewendet, sehr viel zur Gesundung unseres Körpers beitragen kann.

Jetzt Eier einlegen mit GARANTOL

Was Sie sich schon lange wünschen:

Delcrona
•SANFOR•

Man sieht es Ihnen an.

wie stolz Sie auf Ihre Hauskleidung aus DELCRONA-SANFOR sind

Kein Wunder: die Buntdrucke aus DELCRONA-SANFOR wirken stets frisch – der modische Schnitt und die gute Paßform geben den Schürzen Ansehen und schenken Ihnen Freude.

Viele Vorzüge garantieren für beste Qualität:

- *DELCRONA-SANFOR-Gewebe sind durch ein Spezialverfahren schmutzabweisend*
- *Schürzen aus DELCRONA-SANFOR brauchen weniger gewaschen zu werden*
- *das Gewebe läuft auch nach wiederholtem Waschen nicht ein*

Gute Fachgeschäfte und bekannte Warenhäuser führen Kleider-, Kittel- und Trägerschürzen aus DELCRONA-SANFOR. Nur echt mit dem DELCRONA-Garantie-Medaillon

DELCRONA-SANFOR

ABC ÜBER GESUNDHEITSKUNDE UND GESUNDHEITSREGELN

17. Folge

Ekzem

Man versteht darunter eine Gruppe anscheinend verschiedener Hautausschläge, die man im Volksmund auch als „Flechte" bezeichnet. Alle diese Hautveränderungen beruhen auf einer Entzündung der obersten dicht unter der Hornhaut gelegenen Schichten der Lederhaut und zeigen nicht selten Flüssigkeitsausschwitzungen. Die oberen Hautschichten erscheinen dabei röter als die übrige Haut und außerdem mehr oder weniger geschwollen. Die entstehenden Bläschen oder auch die rauh gewordene Oberhaut werden in größeren oder kleineren Fetzen abgestoßen. Durch die austrocknenden Ausschwitzungen entstehen Borken und Grindbeläge. Meist ist das Ekzem von Jucken und Brennen begleitet. Es kann an den verschiedensten Körperstellen in Erscheinung treten. Gewöhnlich befällt es aber jene Hautpartien, die einer Reizwirkung ausgesetzt sind, so vor allem die Hände, das Gesicht und die Achselhöhlen. Die Ursachen sind verschiedenartig und noch nicht restlos geklärt. Oft sind Ekzeme an typische Berufstätigkeiten gebunden. So gibt es ein Ekzem der Bäcker, das allbekannte „Waschfrauenekzem" und viele andere. Es ist auch nicht zu leugnen, daß es eine gewisse Disposition oder Veranlagung gibt. Nicht zu vergessen ist die Tatsache, daß im Verlauf allergisch bedingter Erkrankungen Ekzeme keine Seltenheit sind. Auch chronische Verdauungskrankheiten, Leber- und Nierenleiden, die Zuckerkrankheit u. a. können zur Bildung von Ekzemen Veranlassung geben.

Die Behandlung des E. ist meist sehr schwierig und langwierig. In jedem Fall muß man versuchen, die auslösende Ursache zu entdecken. Druck auf die Haut, Reibung, übermäßige Schweißbildung, Einwirkung von Chemikalien und vieles andere müssen peinlich genau beobachtet und allenfalls ausgeschieden werden. Oft tragen bestimmte Seifen die Schuld an dem Übel. Der Ekzembelastete muß auch mit dem Waschen vorsichtig sein, da die Haut oft auf Wasser gefährlich reagiert. Nicht selten hat eine Diätumstellung ungeahnten Erfolg.

Elektrotherapie

ist die Anwendung des elektrischen Stromes zu Heilzwecken. Sie wird dort angewandt, wo es darum geht, schlaffe Blutgefäße zu kräftigen, Lähmungen und Neuralgien zu beseitigen oder auch schwach gewordene Muskulatur anzuregen, ja sogar seelisch-nervöse Beschwerden zu bessern. Man unterscheidet gewöhnliche Reizströme und Hochfrequenzströme. Die Reizstromwirkung wird von den Empfindungsnerven zum Zentrum weitergeleitet. Man verwendet sie vorwiegend bei Nervenkrankheiten und deren Folgen, wie Lähmungen aller Art. Ihre Spannung beträgt 40—60 Volt; die Stromstärke 200—300 Milliampere. Hochfrequenz-Wechselströme mit über 100 000 Umkehrungen je Sekunde werden kaum noch von Menschen empfunden, aber die durch sie bedingte Wärmewirkung im Innern des Körpers besitzt hohe heilende Kraft.

Embolie

Als Embolie bezeichnet man das Abreißen und Verschlepptwerden eines Blutgerinnsels durch den Blutstrom zu einem entfernt liegenden Organ. Dadurch kann der Blutfluß unterbunden werden, so daß das Leben eines Organs ernstlich bedroht wird. Das losgerissene Stück bezeichnet man als „Embolus". Dieser wirkt wie ein Pfropf oder Korken. Gelangt er in ein großes Blutgefäß des Herzens, der Lunge oder des Hirns, so kann augenblicklicher Tod die Folge sein. Unter Luftembolie versteht man das Eindringen von Luft durch eine Öffnung eines größeren Blutgefäßes in den Blutkreislauf. Bei großen Luftmengen füllt sich das Herz damit, was zum Erliegen des gesamten Kreislaufes führt, womit sofortiger Tod verbunden ist. Nicht selten treten Embolien nach Operationen auf. Häufiger jedoch sieht man sie nach oder im Verlauf von Venenentzündungen. Deshalb gehört jede Venenentzündung unter allen Umständen in die Hand des Arztes.

Embryo

heißt der menschliche und tierische Keim bis zum Beginn des dritten Schwangerschaftsmonats. Später spricht man von Föt oder Fötus.

Entziehungskur

Eine Entziehungskur Süchtiger sollte nur in einer Klinik oder Anstalt durchgeführt werden, da allein so Gewähr gegeben ist, daß der Kranke sich das Gift nicht heimlich verschafft. Eben deshalb muß er Tag und Nacht überwacht werden; das läßt sich nur in Spezialkliniken durchführen. Nach den geltenden Gesetzen ist es möglich, Süchtige, die sich strafbar gemacht haben, zwangsweise in eine Heilanstalt einzuweisen. Im allgemeinen muß eine E. mindestens sechs Monate dauern, um von Dauererfolg zu sein.

Epilepsie

oder Fallsucht ist eine mit Bewußtlosigkeitsanfällen und Krämpfen einhergehende schwere Erkrankung, die auf Vererbung beruhen kann, aber auch als Folge von Hirnverletzungen auftritt. Der Beginn eines Anfalls ist meist durch eine eigenartige körperliche Unruhe oder merkwürdige Geschmacks- und Geruchsempfindungen gekennzeichnet (Aura). Der Anfall setzt plötzlich mit Bewußtlosigkeit ein; der Kranke stürzt zu Boden (daher „Fallsucht"), sein Körper gerät in Zuckungen. Schaum, der durch Bißverletzungen der Zunge blutig gefärbt sein kann, tritt vor den Mund. Nach wenigen Minuten erwacht der Kranke und fällt gewöhnlich bald in tiefen Schlaf.

Erbrechen

Das E. ist zwar kein angenehmer, aber nützlicher Vorgang, denn der Magen entledigt sich dadurch gewisser Dinge, die ihm bzw. dem Organismus nicht zuträglich sind. Der Brechvorgang selbst wird vom Brechzentrum ausgelöst, einem bestimmten Hirnbezirk, der reflektorisch, d. h. auf dem Nervenwege, gereizt wird. Bei Beginn akuter fieberhafter Krankheiten, besonders bei Kindern, beobachten wir häufig E. Es kann aber auch ursächlich mechanisch bedingt sein, so bei Verschluß des Magenausgangs oder des Darms. Die Behandlung muß sich selbstverständlich nach dem Grundleiden richten. Immer aber sind folgende Regeln zu beachten:

Nach dem Erbrechen soll man zunächst keine Nahrung zu sich nehmen. Bei sehr starkem Durstgefühl ist jedoch leicht gesüßter Tee erlaubt. Ein feuchtwarmes Tuch als Bauchkompresse ist oft wohltuend. Wenn ein Bewußtloser erbricht, so ist dafür zu sorgen, daß das Erbrochene leicht Abfluß nach außen hat. Zu diesem Zweck dreht man den Kopf des Patienten zur Seite und legt ihn tief. Damit verhindert man, daß Teile des Erbrochenen oder Flüssigkeit auf dem Wege über die Luftröhre in die Lunge geraten, was zu schwersten Lungenentzündungen führen kann.

Treppauf – treppab

führt der tägliche Weg der Hausfrau, so daß die Füße mitunter schon während des Tages nicht mehr weiter wollen.

Um so mehr werden Sie deshalb diesen Slingpumps begrüßen, der durch sein weiches Golfkid-Material und die elastischen Vorderkappen außerordentlich bequem ist und selbst an sehr heißen Tagen einen unbeschwerten Gang ermöglicht.

Der Fuß hat Ruh' im Semler Schuh

Probieren Sie auch einmal unsere anderen Spezialformen. Wir nennen Ihnen gerne solche Fachgeschäfte, die SEMLER-Schuhe führen.

Schuhfabrik CARL SEMLER Pirmasens/Pf.

Die Madenwürmer

Die Madenwürmer (sie werden etwa 1 cm groß) befallen gewöhnlich Kinder. Die wenigsten Fälle kommen in ärztliche Behandlung, meist gehen sie „von alleine" wieder ab. Die Würmer werden auf verschiedene Arten übertragen: einmal als Eier, die sich auf Nahrungsmitteln befinden, zum anderen als Eier, die in aufgewirbeltem Staub (Schulen, Kindergärten) vorhanden sind, und zum dritten als Eier, die durch den Wurmträger selbst immer wieder vom After zum Mund verschleppt werden. Letzteres gilt besonders für Klein- und Spielkinder, die sich im Schlaf an der Aftergegend kratzen und dann die Finger wieder ins Gesicht bringen. Gerade bei dieser Art immer wieder erneuter „Selbstansteckung" gilt als wirksamste Behandlung: nachts enganliegende Hose mit angeschnittenen Beinen tragen (die täglich frisch ausgekocht werden muß), mehrmals täglich die Aftergegend gründlich reinigen, besonders morgens, abends und nach der Entleerung, häufiges und gründliches Händewaschen, immer die Fingernägel kurz und sauber halten. Ernsthafte Erkrankungen verursachen die Madenwürmer nicht, doch können die Kinder durch den Juckreiz (und die manchmal damit verbundene Schlafstörung) nervös werden. In der Umgebung des Afters kann es zu Ekzemen, Rissen und Abszeßchen kommen. Auch eine Verstopfung des Wurmfortsatzes mit Madenwürmern — unter dem Bilde der Blinddarmentzündung — tritt manchmal auf.

Was soll man tun? Wenn sich die Kinder nicht belästigt fühlen, kommt man mit den schon erwähnten hygienischen Maßnahmen aus. Kommt es nicht zu einem neuen Wurmbefall, so sterben die Würmer in 5 bis 13 Wochen aus. An Hausmitteln werden frische geriebene Möhren und Darmeinläufe mit essigsaurer Tonerde (ein Eßlöffel auf einen halben Liter lauwarmen Wassers) empfohlen, doch haben letztere nur den Zweck, die Madenwürmer aus den unteren Darmabschnitten herauszutreiben. Auch das Einpudern der Aftergegend (mit O-U-Puder) ist gut. Die Idee, die Würmer durch dauerndes Abführen nicht zur Ruhe kommen zu lassen, hat etwas für sich. Man gibt etwa 2 Wochen lang so viel Abführmittel (vom Arzt zu verordnen und zu kontrollieren), daß täglich zwei breiige Stühle produziert werden. Es gibt eine große Menge Madenwurmmittel, bei allen gibt es Erfolge und Versager. Treten noch vor dem 37. Tag nach der Kur wieder Würmer auf, so hat die Wurmkur nicht genützt. Später als nach dem 37. Tag kann es sich schon um einen neuen Wurmbefall handeln.

Die ersten Zähnchen Ihres Kindes

kommen leicht und völlig beschwerdefrei bei Anwendung von

Dentinox

Millionenfach erprobt und bewährt, es verhütet zuverlässig Schmerzen und Entzündungen. Eine wirkliche Hilfe für Mutter und Kind! Packung 2.25 DM.

Auch in der Schweiz erhältlich.

Erschöpfte Frauen

erhalten neue Kraft, ruhiges Herz, gesunden Schlaf, starke Nerven, jugendfrisches Aussehen, auch in den kritischen Tagen und Jahren durch

Frauengold

Fabrikreste

Streifendam.-Reste

80, 130, 160 cm br. f. Bettbez., Kissen, Kinderbetten, Tischdecken usw. mit beliebt. Mustern, bei 130 cm Br. ca. 4/5 m per kg. DM 11,90

Blumendam.-Reste

80, 130, 160 cm br. f. Bettbez., Kissen, Kinderbetten, Tischdecken, Servietten, mit hübschen Blumenmustern, beste Qualität, bei 130 cm Br. ca. 4/5 m per kg. DM 14,50

Nachn.-Versand mit Umtauschgarantie oder bei Nichtgef. Geld zurück. Bei Vorauszahlg. kostenfreie Lieferung. Preisliste anfordern über weitere Qualitätsreste von

H. Kienle, Textil-Versand, Abt. 530, Karlsruhe/Baden

Kleine Kosmetikfibel

Duschen *Sie beim Baden auch Ihr Gesicht (Bademütze nicht vergessen!), das regt die Blutzirkulation an und verleiht Ihrer Haut einen rosigen Schimmer.*

Gehen Sie in die Kniebeuge, *wenn Sie einen schweren Gegenstand vom Boden aufheben möchten. Sie schonen so Ihren Rücken und stärken die Beinmuskeln.*

Frauen über 40 *sollten eine Frisur tragen, die aus dem Gesicht gebürstet wird, weil dann das Gesicht straffer erscheint.*

Um schöne Brauen und Wimpern zu erzielen, *bürstet man sie täglich mit etwas Rizinusöl. Sie werden dadurch lang und bekommen einen seidigen Glanz.*

Splitternde und brechende Nägel *kurieren Sie zuerst von innen: Sie trinken viel Milch — auch Joghurt —, essen öfters Hirsegerichte und schlucken (aber regelmäßig bitte!) ein Kieselsäurepräparat. Dann von außen: Sie tauchen die Fingerspitzen in erwärmtes Olivenöl und massieren anschließend das Öl gut in die Nägel ein.*

Bei starken Fesseln *tragen Sie keine nahtlosen und keine allzu hellen Strümpfe. Wählen Sie Pumps mit halbhohen Absätzen.*

Wenn Sie sich müde und erschöpft fühlen, *hilft folgende Atemübung: Sie ziehen beim Einatmen das Bäuchlein mehr und mehr ein, bis Sie das Gefühl haben, der Magen berühre die Wirbelsäule, zählen bis zehn und entspannen sich wieder. Gleich ausprobieren und nicht nur einmal!*

Parfüm braucht die Wärme Ihres Körpers, *um seinen ganzen Zauber verströmen zu können. Auf Kleidern hinterläßt es gern Flecke. Tupfen Sie es also dorthin, wo der Puls gut spürbar ist: ans Handgelenk, an die Halsader und hinters Ohr.*

Den sanften Blick *verspricht eine berühmte Kosmetikerin, wenn das Auge mit einem weißen Bleistiftstrich gegen den inneren Augenwinkel zu betont wird.*

Ein wichtiges Rezept!

In seinem vielen Schlaf braucht Ihr Baby die entwicklungswichtige Körperlage und in der Wachzeit genügenden, aber geschützten Kontakt mit der Umwelt. Die körpergerechten, hygienischen und gefährdungsfreien PIELETTA-Kinderbetten fördern das gesunde Gedeihen und erleichtern durch vielerlei konstruktive Neuerungen der Mutter die Pflege.

Pieletta

Gutschein R

An das Pieletta-Werk Gebr. Piel KG
Steinhagen/Westf.

Senden Sie mir völlig unverbindlich den Bildprospekt über die neuen Pieletta-Kinderbetten.

Name: _____

Anschrift: _____

Kind und Erziehung

Machen sich andere Kinder auch so schmutzig?

Bei meinen ist es jedenfalls ein Dauerzustand. Ständig könnte ich sie mit dem Waschlappen bearbeiten und ihnen mindestens alle zwei Stunden frische Sachen anziehen. Bisher hatte ich immer den Eindruck, daß sich andere Kinder lange nicht so schmutzig machen wie meine. Liegt das nun an der Erziehung oder ist es Veranlagung? Sind die Muttis der ständig sauberen Kinder wahre Engel an Sanftmut und Geduld? Oder wie erreichen sie es, daß sich ihre Trabanten beim Spielen in acht nehmen? Das waren so meine Gedanken, bis ich aus einer kleinen Beobachtung sonderbare Schlüsse zog.

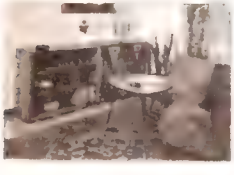
Eines Tages ging ich nämlich mit meinen beiden schmucken, frisch gewaschenen fröhlichen „Süßen" zum nahe gelegenen Spielplatz. Auf dem Hinweg folgte uns manch freundlicher Blick, aber ich bereitete mich schon seelisch darauf vor, daß der Rückweg eher einem Spießrutenlaufen gleichen würde, wenn auch der Inhalt meiner großen Tasche allen eventuell eintretenden Fällen gerecht zu werden versprach.

In der Sandkiste herrschte schon Hochbetrieb, und im Nu hatten sich meine beiden einen Platz inmitten der anderen Kinder erobert. Noch ehe ich mich nach einer Bank umsehen konnte, zeigte mir mein Jüngster bereits strahlend seine schmutzigen Hände! Ich mußte unwillkürlich lachen, verstummte aber schnell, als ich die mitleidigen Blicke einer jungen Mutti auf mich gerichtet fühlte, die ein kleines Mädel an der Hand hatte.

Vielleicht konnte ich von ihr lernen? Ihr Kind sah nicht so aus, als würde es sich schmutzig machen, andererseits konnte man es sich aber auch nicht vorstellen, daß es — mit dem duftigen, hellen Kleidchen, das ein weißer Spitzenkragen zierte — im Sand spielen würde.

Aber ich hatte mich getäuscht. Mit Eimer, Förmchen und Schaufel ausgerüstet und Muttis eindringlicher Mahnung: „Spiel schön, aber mach dich nicht schmutzig" zog die Kleine los.

Vorsichtig kletterte sie in die Sandkiste, hockte sich hin — etwas entfernt von den anderen Kindern — und fing an, Kuchen zu backen. Einen runden, einen eckigen, einen hohen, einen flachen. Die Reihe war schnell voll. Jetzt noch einmal das Ganze von vorn. Zwischen-



Qualitätsmöbel direkt ab Fabrik

und dadurch erstaunlich billig. Auch diese gemütliche Ecke ist für jeden erschwinglich. (Ratenzahlung möglich.) Kostenloser farbiger Bildkatalog über Anbau-, Klein- und Polstermöbel von

HEINRICH STRÜWER

Möbelfabrik und Versand B 56 · Rietberg W., Postfach 80

durch spähte sie zur Mutti und deren mahnend erhobenem Zeigefinger: Nicht schmutzig machen.

Nun — die Händchen konnten beim Kuchenbacken nicht sauber bleiben, und ehe das Kleidchen auch noch schmutzig wurde, ließ sie es lieber ganz sein. Die anderen Kinder spielten gemeinsam, vergnügt und laut. Sie hatten einen großen Berg geschaufelt, um den rundherum eine Bahn lief. Auf dieser Bahn rollten nun Bälle und Steinchen ins Tal. Das Spiel zog auch das kleine Mädchen in Bann. Aber es wagte nicht, sich daran zu beteiligen. Wo es auch ging und stand, immer hörte es Muttis mahnende Worte: Nicht schmutzig machen!

Darum kam das Kind zur Bank und maulte: „Ich möchte lieber Ball spielen." Das ging fünf Minuten gut. Aber der Ball hatte die unangenehme Eigenschaft, sich die schmutzigsten Stellen zum Hinfallen auszusuchen, und die Händchen waren noch zu ungeschickt, um ihn immer aufzufangen. Also auch mit dem Ballspielen war es nichts. Zurück zur Bank. Zu Mutti. „Was soll ich spielen? Ich weiß nichts! Ich möchte bei dir bleiben!"

Mutti versuchte es mit Überredung: „Sieh dir doch die anderen Kinder an, wie schön sie zusammen spielen. Geh hin —sei lieb", und als die Kleine wirklich Anstalten machte, hinzugehen, fügte ihre Mutti schnell noch hinzu: „Mach dich aber nicht schmutzig!" Ich bekam allmählich Mitleid mit dem Kind, das sich nicht schmutzig machen durfte.

Zu meinem Erstaunen stellte ich nämlich fest, daß sich das „Schmutzigmachen" nur auf das Kleidchen und die Hände bezog. Das „Schmuddelnäschen" und das — nasse Höschen waren nicht einbegriffen. Da hatten meine beiden Dreckspatzen doch andere Sauberkeitsbegriffe. Sie kamen angelaufen, um sich ihre Nasen putzen zu lassen oder um ganz schnell einmal mit mütterlicher Assistenz „verschwinden" zu gehen. Für die schmutzigen Hände und Spielkittel gab es ja Wasser und Seife.

Seitdem ist es mir egal, ob sich andere Kinder auch so schmutzig machen wie meine. Mögen sie es tun oder nicht — ich weiß jetzt, daß das richtige Empfinden für Sauberkeit nicht durch die ständige Mahnung „Mach dich aber nicht schmutzig" geweckt wird.

Vorsicht bei Kleinkind-Wäsche!

Gerade die Wäsche von Kleinkindern verlangt besondere Sauberkeit. Wäscheschmutz kann Krankheitskeime enthalten.

BURNUS mit «octazym»

enzymatisch wirksam, löst den Schmutz bio-aktiv vor dem Waschen, verflüssigt ihn und spült ihn schon mit dem Einweichwasser fort. Sie können dann die Wäsche unbesorgt kochen, sie wird

hygienisch einwandfrei, saugfähig und gesund!

Das Frühstücksbrot unserer Kinder

Es ist ein leidiges Problem mit dem Frühstücksbrot in der Schule. Die besorgten Mütter wissen gar nicht, wie achtlos die Kinder oft damit umgehen. Das liegt nicht immer an den Kindern selbst; manchmal ist die Mutter schuld daran, wenn das Frühstücksbrot nicht gegessen wird. Vergessen ist die Zeit, da uns jede Schnitte Brot als ein Stückchen Seligkeit erschien. Vergessen auch die Zeit, als man schwor, immer das Brot zu ehren, wenn nur die Notzeit ein Ende nehmen würde. Und wie wird heute das Brot wieder vergeudet! Die Lehrer können ein Liedchen davon singen.

Meine dreizehnjährige Tochter Marlies kam eines Tages ganz aufgeregt zu mir und sagte: „Vati, stell dir mal vor, was ich heute gesehen habe! Unterwegs zur Schule holte Brigitte ihre Frühstücksbrote aus der Tasche und kratzte den Bückling herunter, den ihre Mutter daraufgelegt hatte, und nachher habe ich gesehen, wie sie die abgekratzten Brote schnell in den Ofen steckte, als Pause war. Und Erika schmeißt die Brote schon immer unterwegs fort, wenn ihre Mutter etwas darauflegt, was ihr nicht schmeckt. Mir tut es immer richtig weh, wenn einer sein Brot wegwirft."

Wie gut konnte ich mein Töchterchen begreifen. Hatte sie doch in der schweren Zeit oftmals vergeblich um ein Stückchen Brot betteln müssen. Es gibt mir immer einen Stich ins Herz, wenn ich nach beendetem Unterricht die Bänke kontrolliere. Wie oft liegen da Brote, mit köstlichen Dingen belegt, noch verpackt unter den Schulbänken.

Da ist die kleine Helga, ein schmales, dünnes Ding, für die sich die Mutter aufopfert. Vier Schnitten bekam sie mit, und Helga mußte alle aufessen, zurückbringen durfte sie keine. Diese Methode ist natürlich falsch. Was ihre Mutter nicht wußte, konnte ich beobachten: Helga aß knapp zwei Brote, und die anderen ließ sie verschwinden. Jetzt weiß es ihre Mutter, weil ich sie darauf aufmerksam machte, und gibt Helga weniger mit.

Ich selbst kannte es nicht anders, und auch meinen Kindern habe ich es eingeschärft, daß sie ihre Schnitten, falls sie diese aus irgendeinem Grund mal nicht aufessen sollten, wieder mit nach

Hause bringen, ohne daß ihnen daraus ein Vorwurf gemacht werden würde. So kann man seine Kinder auch zur Aufrichtigkeit erziehen.

Ich möchte hier auch auf die Art der Verpackung der Frühstücksbrote aufmerksam machen. Die Mütter wären empört, wenn der Kaufmann ihnen die gekauften Lebensmittel in Zeitungspapier packen würde; aber wie oft muß ich sehen, daß die Kinder ihre Brote in Zeitungspapier gehüllt mitbekommen. Wie unhygienisch ist es, wenn die Kinder ihre mit Marmelade beschmierten Brote aus dem feuchten und klebrigen Zeitungspapier auspacken. Überhaupt ist Marmelade, auf das Butterbrot gestrichen, für Schulbrote nicht sehr geeignet. Auch Sirup und Honig eignen sich dafür nicht. Richtig ist es, dem Kind ein oder zwei Butterstullen und dazu je einen Apfel oder eine Apfelsine mitzugeben. Das macht Appetit und ist gesund. Obst als Frühstück ist Kindern immer willkommen. Weg mit den dick belegten Wurststullen, die nachher ein kümmerliches, vertrocknetes Dasein unter der Schulbank führen! Glauben Sie nicht auch, liebe Mütter, daß es sich wirklich lohnt, einmal beim Brotestreichen darüber nachzudenken?

Mami sagt immer von mir, ich sei ein naseweiser Guck-in-die-Welt. Und das stimmt. Überall muß ich dabeisein, und wenn mir etwas entgeht, kann ich sehr böse werden. Am liebsten krieche ich auf allen Vieren durch das Zimmer, denn dabei gibt es soviel zu sehen.

Babys, die gut und richtig ernährt werden, erleben ihre Umwelt viel aufgeschlossener. Mütter, die das wissen, wählen gerne ALETE-Erzeugnisse. ALETE-FRÜHNAHRUNG und ALETEMILCH werden nach den neuesten Erkenntnissen der medizinischen Wissenschaft hergestellt und sind auf die Bedürfnisse des jüngeren und des älteren Säuglings abgestimmt. Deshalb sind sie so bekömmlich und so leicht verdaulich.

Das Beste, was ein Baby braucht – alles in **Alete**

Ein guter Rat: Für Ihr Baby gibt es fünf Sorten Beikost von ALETE – Spinat, Karotten, Mischgemüse, Leberreis, Früchte – die eigens für das Bedürfnis des Babys geschaffen wurden.

202

ACHTUNG

Motten am Werk

Seitdem es wieder warm geworden ist, sind auch die Motten wieder da, jene gefürchteten Plagegeister, die der Hausfrau so viel zu schaffen machen. Auf feine Wollsachen und Pelze, auf Teppich und Polstermöbel haben sie es abgesehen. Wirklich sicher sind unsere Wollsachen daher nur in luft- und feuchtigkeitsundurchlässigen Plastikbeuteln, aber auch nur dann, wenn wir nicht am Ende die Motteneier und -larven mit in den Beutel verpackten. Deshalb muß jedes Kleidungsstück, das während des Sommers nicht gebraucht wird, vorher gründlich von Staub, Schmutz und Flecken gereinigt werden. Besonders ist dabei auf Schweißstellen unter dem Arm sowie auf Säume und Nähte zu achten, Stellen, an denen die Motten mit Vorliebe ihre Eier ablegen.

Sind die Kleider entfleckt, werden sie gründlich ausgebürstet, eventuell mit dem Staubsauger behandelt und dann mehrere Stunden gelüftet. Sonne, Zugluft und Kälte können die Motten nicht vertragen. Besser und sicherer ist es noch, man gibt die Winterkleidung zur chemischen Reinigung, selbst dann, wenn es vielleicht noch nicht unbedingt nötig erscheint. Im Gewebe setzen sich immer Schweiß und Staub fest. Sie zerstören auf die Dauer die Faser und ziehen außerdem die Motten an. Regelmäßiges Reinigen, mindestens einmal im Jahr, ist eine wahre Erholung für jedes Kleidungsstück und hilft, seine Schönheit länger bewahren. Strickkleidung wird in milder Seifenlauge gewaschen. Gibt man ins letzte Spülwasser ein wenig Mottenschutzmittel, ist sie auf längere Zeit „mottensicher".

Schränke, Truhen und Schubladen, in denen die Wintersachen während der Sommermonate aufbewahrt werden sollen, müssen gut mit Essigwasser ausgewaschen und nach dem Trocknen mit einem flüssigen DDT-Präparat ausgesprüht werden. Nun sind sie bereit, die gleichfalls mit DDT-haltigen Mitteln behandelten Sachen aufzunehmen. DDT ist ein Berührungsgift, das die Motten und ihre Brut

tötet, während die meisten anderen stark riechenden Mottenschutzmittel die Schädlinge nur fernhalten beziehungsweise für kurze Zeit betäuben.

Teppiche und Polstermöbel schützt man ebenfalls am besten durch peinliche Sauberkeit, häufige Behandlung mit dem Staubsauger, Bürsten oder Klopfen sowie Ausräuchern mit Jakutin oder einem ähnlichen Mittel, das während der Sommermonate alle 3—5 Wochen zu wiederholen ist. Nur wenn wir den Motten keinen Augenblick Ruhe gönnen, werden wir Ruhe vor ihnen haben. Hat man allerdings mit Mottenschutz (Eulan) präparierte Wollsachen gekauft, dann braucht man diese nicht vor Mottenfraß zu sichern.

Rechtskunde

Mieter brauchen neue Stromleitung nicht zu bezahlen

Bei älteren Häusern, deren Stromanlage nur für die Beleuchtung der Wohnräume geplant war, kommt es häufig vor, daß die Stromleitungen dem Zuwachs an Elektrogeräten nicht mehr gewachsen sind. Wenn nun der Hauseigentümer zur Vermeidung von Kurzschlüssen und Brandgefahr die elektrische Anlage erneuern läßt, taucht die Frage auf, ob er an den entstehenden Kosten auch die Mieter beteiligen kann.

Das Landgericht Essen (10 S 77/57) verneinte diese Frage. Es gebe — so begründete das Gericht seine Entscheidung — keinen rechtlichen Gesichtspunkt, der eine Kostenaufteilung auf die Mieter zulasse. Der Einbau einer neuen Stromleitung sei ausschließlich eine Angelegenheit des Hausherrn. Zwar erhöhe sich durch die Erneuerung des Stromnetzes der Mietwert der Wohnungen. Ein Ausgleich hierfür ließe sich jedoch nur durch Erhöhung des Mietpreises erreichen. Wenn allerdings die Mietpreisvorschriften eine Mietpreiserhöhung wegen verbesserter Stromzufuhr verbieten, müsse der Hauseigentümer die Kosten der Erneuerung der Stromleitung allein bezahlen, ohne einen Ausgleich von seinen Mietern fordern zu können.

8 M 12

Jede Mutter kennt die 4 bewährten Helfer von NIVEA! Die Erfahrung hat sie gelehrt: NIVEA-Kinderpflegemittel zeichnen sich durch gute Qualität aus, – wirklich zuverlässige Pflegemittel für jedes Kind!

Beiersdorf **Kinderpflege**

• • • • •

Man ist so jung, wie man – verdaut!

Zu pfirsichweicher, reiner Haut führt ganz im Sinne der Ästhetik die innere DARMOL-Kosmetik, weil sie das Blut in kurzer Zeit von allem Schlackengift befreit. Nur mit gesundem, reinem Blut fühlt man sich frisch und wohlgemut. In Apotheken u. Drogerien.

DARMOL

Im

Ob klein oder groß — Tupfen sind in diesem Sommer hochmodern. Hier sind das fesche Hemdblusenkleid, Mantelfutter und Hut aus getupftem, seidigem Material.

Zarte rosa-weiß gestreifte Organza-Seide wurde hier zu einem reizvollen Jungmädchenkleid für festliche Stunden verarbeitet. Winzige Knöpfe schließen vorn das enganliegende Oberteil, während der Rock frei und duftig ausschwingt.

Sehr jugendlich wirkt dieses pastellfarbene Seidenkleidchen mit seiner hochgegürteten Taille, den koketten Puffärmelchen und dem lockeren weiten Rock.

Sommerwind

Mit diesem Kleid aus Gminder Halblinnen ist man immer gut angezogen. Die kleidsame weiße Pikeegarnitur paßt zu allen leuchtenden Farben. Die Taille ist ein paar Zentimeter verlängert, der Rock ringsum in wippende Tollfalten gelegt.

Modell: Gminder Halblinnen

An diesem Jackenkleid aus reinwollenem Webgestrick fällt besonders der kleidsame Schalkragen und die betonten Taschenklappen auf. Farben: Krokusblau, Mohnrot, Beige und ein kräftiggetöntes Grau.

Modell: Pekana-Kübler

Diese kleidsame, glattgestrickte, zweifarbig gestreifte Damenbluse ohne Ärmel kann man zu jedem Rock tragen.

Modell: Vetrix/Bleyle

Stricken

Eine Handtasche
für alle Gelegenheiten

Material: Etwa 50 g Eßlinger Wolle, Qualität „Crocus", 3fach, 100 % reine Schurwolle, besonders tragecht, da doppelt gezwirnt, weitlaufend, mottenecht, oder Qualität „Melitta", 3fach, 100 % reine Schurwolle, weitlaufend, mottenecht. Farbvorschläge: beige oder passende Farbe zum Kleidungsstück. 1 Handtaschenbügel, ca. 17 cm breit, passende Futterseide in dunklerer Tönung. 1 Paar Perl-INOX-Tric-Schnellstricknadeln Nr. 2½, 30 cm lang.

Stricktechnik: 1. Reihe: 2 Maschen rechts zusammenstricken, 2 Rechte, Umschlag, 1 Rechte, Umschlag, 2 Rechte, 2 Maschen rechts verdreht zusammenstricken, 1 Rechte. Wiederholen. **2. und jede folgende Rückreihe:** Links. **3., 5., 7., 9. und 11. Reihe** wie 1. Reihe. **13. Reihe:** 2 Maschen rechts zusammenstrikken, 1 Rechte, Umschlag, 3 Rechte, Umschlag, 1 Rechte, 2 Maschen rechts verdreht zusammenstricken, 1 Rechte. Wiederholen. **15. Reihe:** 2 Maschen rechts zusammenstricken, Umschlag, 5 Rechte, Umschlag, 2 Maschen rechts verdreht zusammenstricken, 1 Rechte. Wiederholen. **17. Reihe:** 8 Rechte, * Umschlag, 3 Maschen zusammenstricken (= 1 Masche abheben, 2 Maschen rechts zusammenstrikken und die abgehobene Masche überziehen), Umschlag, 7 Rechte. Ab * wiederholen. **19., 21., 23., 25., 27. und 29. Reihe:** Umschlag, 2 Rechte, 2 Maschen rechts verdreht zusammenstricken, 1 Rechte, 2 Maschen rechts zusammenstricken, 2 Rechte, Umschlag, 1 Rechte. Wiederholen. **31. Reihe:** 1 Rechte, Umschlag, 1 Rechte, 2 Maschen rechts verdreht zusammenstricken, 1 Rechte, 2 Maschen rechts zusammenstricken, 1 Rechte, Umschlag, 2 Rechte. Wiederholen. **33. Reihe:** 2 Rechte, Umschlag, 2 Maschen rechts verdreht zusammenstricken, 1 Rechte, 2 Maschen rechts zusammenstricken, Umschlag, 3 Rechte. Wiederholen. **35. Reihe:** 3 Rechte, Umschlag, 3 Maschen zusammenstricken, Umschlag, 4 Rechte. Wiederholen. Ab 1. Reihe wiederholen.

Arbeitsweise: 111 Maschen anschlagen und nach der Stricktechnik stricken. Erst Randmasche arbeiten und zum Schluß 1 Rechte stricken. 42 cm hoch arbeiten und abschließen. Zur Hälfte legen und auf der linken Seite 14 cm hoch vom Bug aus zusammennähen. Futter in der gleichen Weise absteppen und dann verstürzt an den Seitenrändern ansäumen. An den oberen Rändern einen Saum arbeiten, durch den der Bügelrand gezogen wird, und Futter vorher auch festnähen.

Die Reinheit IHRER HAUT ERREGT AUFSEHEN

„MASQUE MAGIQUE", eine der schönsten Schöpfungen der französischen Cosmetologie, vermindert oder läßt **von der ersten Anwendung an** Mitesser, große Poren, Runzeln und andere Fehler Ihres Teints verschwinden.

Zum Wahrheitsbeweise geben wir Ihnen **ohne Bezahlung eine komplette Maske** als Geschenk, wenn Sie uns den nebenstehenden Bon einsenden.

Fragen Sie Ihren Drogisten.

2000 MASKEN GRATIS

BON NR. 192

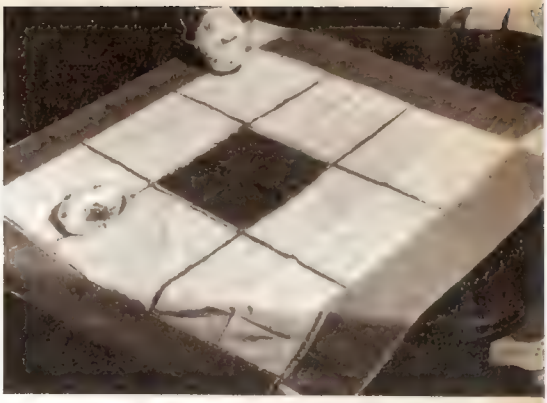
Masque Magique - Düsseldorf - Kirchfeldstraße 147

Ich wünsche eine **kostenlose** Maske zu erhalten. Ich füge DM 0.40 in Briefmarken für Porto u. Verpackung bei.

MA 11

Le MASQUE MAGIQUE MAGISCHE MASKE

Handarbeiten



Farbenfrohe Decke

Das Material für die abgebildete Decke ist Gminder Leinen in Weiß und Blau, außerdem benötigen wir noch weißes und blaues Perlgarn. Die Decke mißt etwa 1 m im Quadrat. Wir schneiden uns zunächst die einzelnen Teile zu:

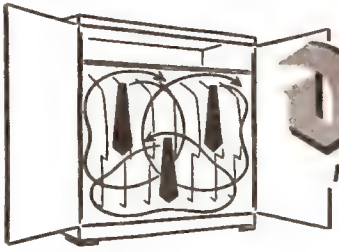
4 weiße Quadrate, 14 cm groß
4 blaue Rechtecke, 81×14 cm groß
8 weiße Quadrate, 27 cm groß
1 blaues Quadrat, 27 cm groß.

Dann heften wir an den Außenrändern der einzelnen Teile einen 0,5 cm breiten Saum um und häkeln die weißen Teile mit blauem Perlgarn und die blauen Teile mit weißem Perlgarn in dichten Maschen ein. Am Schluß häkeln wir die einzelnen Teile zusammen. Wir beginnen mit dem blauen, 27 cm großen Quadrat, an das wir 4 weiße Quadrate (auch 27 cm groß) mit dichten Maschen anhäkeln. In die 4 sich ergebenden Ecken häkeln wir dann die anderen 4 weißen Quadrate (27 cm groß) ein, dann häkeln wir die 4 blauen Rechtecke an, und zum Schluß häkeln wir noch die 4 kleinen weißen Quadrate (14 cm groß) zwischen die blauen Rechtecke.

Motten

– Ihre Kleidung ist in Gefahr! Pelze, wollene oder mit Wolle gemischte Gewebe – Pullover, Wintermäntel, Anzüge und Röcke aus guten Stoffen haben die Motten zum Fressen gern. Zum wirksam vorbeugenden Schutz gibt es jetzt etwas Neuartiges für die Hausfrau von heute:

In Drogerien und in Apotheken erhalten Sie den Mottenschutz – „für feine Nasen."



Delicia

MOTTENSCHLIPSE

für feine Nasen

– einfach über Kleiderbügel oder Stange in Schrank hängen!

DR. WERNER FREYBERG · CHEM. FABRIK DELITIA · WEINHEIM/BERGSTR. Vertr. ges.

Leserfragen vom Ratgeber beantwortet

Schnellkochtöpfe. Können Sie mir etwas über die Vorteile von Schnellkochtöpfen sagen?

Antwort: Zu den praktischen Geräten für die moderne Küche gehören die Schnellkochtöpfe. Sie setzen sich um so rascher durch, je mehr die Vorurteile überwunden werden, die dem Begriff „Mit Dampf gekocht" anhängen: Einmal, weil Frauen Angst haben, bei Dampf könnte etwas „explodieren", zum anderen aus der unseligen Zeit der Gulaschkanone und Massenverpflegung. Beide Bedenken sind unnötig. Explodieren können diese aus bestem Stahl, mit Sicherheitsventil und vielfacher Sicherheit gebauten Töpfe nicht, wenn die Anwendungsvorschriften genau beachtet werden. Und was den Geschmack des Essens betrifft: Auch wenn in den verschiedenen Einsätzen die unterschiedlichsten Speisen gekocht werden, so nehmen sie doch keinen fremden Geruch an, weil kein Sauerstoff herankommt. Andererseits sind die Vorzüge überzeugend. Es kann nichts anbrennen oder überkochen. Die Speisen werden nicht vom Kochwasser ausgelaugt, kommen also weder farblos noch unansehnlich auf den Tisch, und die hitzeempfindlichen Vitamine C und A bleiben infolge der kurzen Kochzeit weitgehend erhalten. Diese unwahrscheinlich kurze Kochzeit ist für die vielbelastete Hausfrau wie für den Junggesellen wohl das entscheidendste Moment. Wir nennen aus der Reihe der Versuche hier nur einige Ergebnisse, wobei die in Klammern gesetzten Zahlen ungefähr die normale Kochzeit zum Vergleich angeben. Salzkartoffeln 6 Minuten (20 bis 30), Suppenfleisch 30 Minuten (60—90), Erbsensuppe mit Speck 20—25 Minuten (sonst fast 2 Stunden). Das Ganze beruht darauf, daß der Druck in dem leicht, aber fest zu verschließenden Kochtopf durch den zusammengepreßten Dampf so erhöht wird, daß die Speisen in schnellster Zeit gar werden. Dadurch spart man gleichzeitig viel Strom oder Gas. Für das Öffnen des Topfes übrigens einen Tip: Haben Sie keine Geduld oder Zeit, das Abkühlen abzuwarten (und vorher ist der Deckel normalerweise nicht abnehmbar), so lassen Sie einen kalten Wasserstrahl über den Deckelrand laufen. Dann löst sich der Druck, und Sie können das Essen sofort auffüllen.

Haushaltungslehrling: Meine Tochter kam Ostern aus der Volksschule. Ich möchte sie als Haushaltungslehrling bei einer Meisterhausfrau in die Lehre geben und habe sie auch schon angemeldet. Bisher war meine Tochter damit einverstanden, aber auf einmal haben ihre Schulfreundinnen ihr diese Absicht völlig verleidet. Die jungen Mädchen wollen alle keine Berufsausbildung durchmachen, sondern sofort Geld verdienen. Da mein Mann nicht mehr lebt, stehe ich mit meiner Ansicht ganz allein. Was soll ich nur machen?

Antwort: Versuchen Sie auf alle Fälle, Ihre Meinung durchzusetzen. Belehren Sie Ihre Tochter dahingehend, daß sie nach der Lehrzeit und dem Besuch einer Fachschule gute Berufsaussichten mit günstigen Verdienstmöglichkeiten hat, ganz davon abgesehen, daß sich eine gründliche hauswirtschaftliche Ausbildung auch in der Ehe bezahlt macht. Bei völlig anderen Neigungen wäre Ihre Tochter sicher von vornherein nicht mit der in Aussicht genommenen Berufsausbildung einverstanden gewesen.

Wie wird Kochkäse bereitet?

Antwort: Man erhitzt dicke Sauermilch auf 50 bis 60 Grad C, schöpft die abgesonderte Käsemasse ab und preßt sie gut aus. Nun wird sie zwischen den Händen fein zerrieben und in Steintöpfe gegeben, die man mit einem Deckel fest verschließt und zum Gären an einen warmen Ort stellt. Je nach der Witterung, etwa in 3 oder 4 Tagen, zerfließt die Masse, dann fügt man etwas zerlassene Butter, einige Löffel Rahm und Salz nach Geschmack bei. Nun kocht man das Ganze bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren so lange, bis die Masse flüssig und klar erscheint. Dann setzt man noch 2 Eßlöffel gewaschenen Kümmel zu, worauf man die Masse in kleine Formen füllt. Diese Käschen lassen sich mehrere Wochen genießbar aufbewahren. Sie werden vor dem Gebrauch durch Umstürzen aus den Formen genommen.

Antwort auf die Frage „Gepreßte Pflanzen verblassen" im Novemberheft 1957. Die braune Verfärbung gepreßter Pflanzen ist darauf zurückzuführen, daß das Blattgrün (Chlorophyll) wohl in der lebenden, nicht aber in der toten Pflanze lichtbeständig ist. Sollen Pflanzen grün gefärbt bleiben, müssen sie nachgefärbt werden. Hierzu kann man verschiedene grüne Teerfarben, wie Methylgrün, besonders aber die grünen Farbtöne der Indanthrengruppe nehmen; die letzteren sind besonders lichtbeständig. Die Teerfarbstoffe sind sehr ergiebig, daher nur wenig nehmen! (Am besten vorher eine Probe vornehmen.) Man verfährt hierbei so, daß man die toten Pflanzen mehrere Stunden in eine kalte Lösung des Farbstoffes legt oder sie minutenlang darin aufkocht. Die Pflanzen müssen schon tot sein, weil sonst der Farbstoff nur schwer aufgenommen wird. Besonders schön lassen sich auf diese Weise Moose färben. Doch müssen diese nachher in noch feuchtem Zustand gut gepreßt werden, da sonst die Moosblättchen zu stark schrumpfen. Die Blumenblätter, deren Farben beim Trocknen ja ebenfalls verblassen, kann man in gleicher Weise mit den entsprechenden Farbtönen behandeln. Sie müssen natürlich schon vor dem Färben mit Grün abgenommen werden. Manche Blüten behalten aber ihre Farben ohne Behandlung, so die blauen Rittersporn- und Eisenhutarten. — Eine andere Methode sei noch erwähnt: Behandeln mit Arsenik. (Achtung! Arsenik ist ein starkes Gift!) Die Pflanzen werden in eine Arseniklösung eingelegt. Es bleiben dann das Blattgrün und die Blütenfarben erhalten.

Wer kann antworten?

Fernhalten von Vögeln von Weinbergschnecken-Zuchtgehegen. Das Absichern des Zuchtgeheges nach oben mit Maschendraht ist zu teuer. Was gibt es noch für Abwehrmaßnahmen? Ich denke an eine einfache Sicherung, wobei man in weiten Abständen von etwa 3 bis 4 m dünne Längs- und Querdrähte spannt, die dadurch wirken, daß den Vögeln der Einflugwinkel verwehrt wird und sie daher das Gelände meiden. W. R.

Geruch alter Bücher beseitigen

Durch Erbschaft habe ich eine Anzahl wertvoller Bücher, die teilweise über 100 Jahre alt sind, erhalten. Als sehr unangenehm empfinde ich den alten Büchern meist anhaftenden Geruch. Ich suche nach einem Mittel, das den Geruch ausschaltet oder wenigstens eindämmt. Kann sich der erwähnte Geruch auch irgendwie schädlich auf die Gesundheit auswirken? A. Sch.

Einem Teil unserer Auflage liegt ein Prospekt der Firma Teppich-Graef, Hameln an der Weser, bei, den wir unseren Lesern zur Beachtung empfehlen.

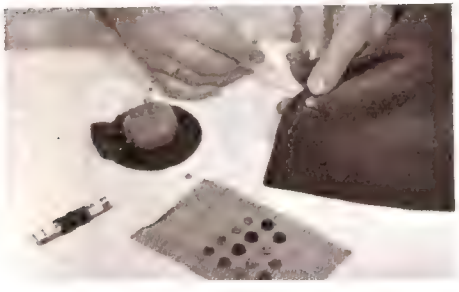
DIE MONATSHEFTE FÜR GUTE HAUSHALTSFÜHRUNG
J. Weck & Co. · Öflingen in Baden · Verlag

Erscheint monatlich. — Schriftleitung: K. Weyrather, Sus. Deskovic. — Anzeigen: Rud. Leifried. — Bezugspreis: a) bei Postbezug vierteljährl. DM 2.01 zuzügl. 9 Pf Zustellgebühr; b) bei Zustellung durch Träger pro Heft 60 Pf zuzügl. 10 Pf Zustellgebühr. — Burda-Tiefdruck, Offenburg/Baden. — Bestellungen nehmen alle Postanstalten und der Verlag entgegen. Zur Aufnahme der Zeitschrift in den Lesezirkel ist die Genehmigung des Verlages erforderlich. — Im Saarland u. Frankreich f. d. Auslieferung verantwortl.: Jul. Selbert, Saarbrücken, Dudweiler Str. 39; Saarpreis 70 ffrs. — Gültig Anzeigen-Preisliste 10.

Wer's weiss- spart Zeit und Geld

Wie stärkt man einen Petticoat?

Ein „Girl" aus Amerika hat uns verraten, wie man das „drüben" macht: In ½ Liter heißem Wasser 20 g Gelatine auflösen und — wenn das Wasser etwas abgekühlt ist, denn Petticoats sind ja aus Perlon oder Nylon — den Petticoat ganz eintauchen. Er nimmt die Lösung fast völlig auf. Und dann läßt man ihn trocknen. Eines aber ist zu beachten: Wenn der Petticoat am unteren Rand mit Spitzen versehen ist, dann müssen diese vorher abgetrennt werden. Sie brauchen keine Stärke, sonst beschädigen sie die Strümpfe.



Druckknöpfe von alten Kleidungsstücken aufbewahren

Drücken Sie die abgetrennten Druckknöpfe durch einen Streifen Tüll (lt. Abbildung) oder durch ein Stück Stramin oder alte, lokkere Leinwand. So hat man die Druckknöpfe immer gut sortiert und griffbereit zur Hand.

Das Ausbürsten der Hosenumschläge

geht viel leichter und einfacher vor sich, wenn man statt der Heftstiche von innen her Druckknöpfe anbringt. Die Umschläge lassen sich dann leicht herunterklappen und säubern.

Kleine Spitzendeckchen steifen

Die kleinen Spitzendeckchen werden beim Waschen häufig weich. Wenn man sie vor dem Bügeln kurz in Milch taucht, werden sie leicht gesteift, ohne daß extra eine Stärkelösung zubereitet werden muß.

Gummibänder einziehen

bereitet oft Ärger. Es geht ganz leicht, wenn man das neue Gummiband an das alte ansteckt — am besten mit einer kleinen Sicherheitsnadel oder mit einigen Stichen. Auf diese Weise wird mit dem Herausziehen des alten Gummibandes das neue gleich mit eingezogen.

Gesellschafts-Spiele

Zu dem „Ringlein"-Spiel benötigt man Strohhalme, einen Ring und viel „münd"liche Geschicklichkeit. Der Ring muß von einem Strohhalm auf den anderen rutschen, ohne daß er herunterfällt. Die Hände dürfen nicht nachhelfen. Wem es nicht gelingt, muß ein Pfand zahlen.

Blindekuh einmal anders! Der Spieler, dem die Augen „schwindelsicher" zugebunden wurden, muß durch sein Tastgefühl einen Mitspieler erraten. Er bekommt einen Kochlöffel in die Hand, und mit diesem „Fühler", den man allerdings nicht zu grob handhaben darf, muß er das Gesicht des Opfers abtasten. Vergessen Sie aber nicht, daß Lachen verräterischer sein kann als die Form der Nase! Der erkannte Mitspieler wird selbst die Blindekuh!

Gardinen aus DIOLEN - der Fortschritt am Fenster!

Waschen - aufhängen - fertig!

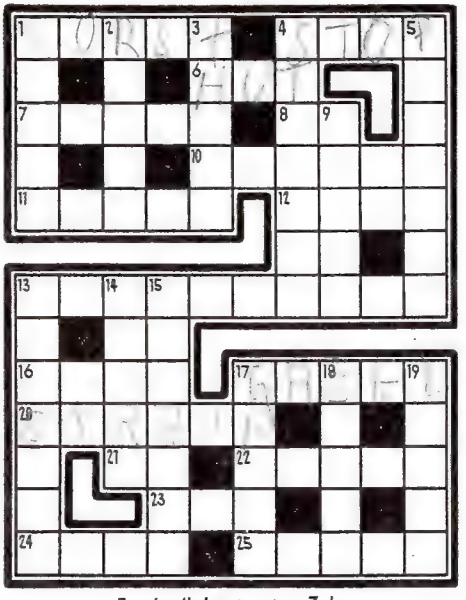
Das ist jetzt die ganze Gardinenwäsche - ohne Spannen und Bügeln, und auch die Einlauffalte sparen Sie, denn DIOLEN läuft beim Waschen nicht ein. Gardinen aus DIOLEN sind duftig und elegant im Fall, dabei außergewöhnlich reißfest und sonnenbeständig.

In unzähligen Haushalten haben sich Gardinen aus DIOLEN seit zwei Jahren bewährt. Deshalb empfehlen wir Ihnen: Machen Sie jetzt eine Probe: und sei es nur an einem Fenster. Wir wissen es schon heute: bald haben Sie an allen Fenstern Gardinen aus DIOLEN.

Diolen **Diolen** **Diolen** **Diolen** **Diolen** **Diolen**

- Leicht und schnell selbst zu waschen, kein Einlaufen
- Spannen und Bügeln überflüssig, trotzdem kein Zipfeln
- Überaus licht- und sonnenbeständig, kein Vergilben
- Unglaublich reißfest und haltbar
- Unempfindlich gegen Rauch und Industriedämpfe
- Sehr lichtdurchlässig, aber nicht blick-durchlässig von außen

Rätsel-Ecke



Empfindlich wie eine Zehn

Waagrecht: 1 gepflegter Wald, 4. Haltezeichen, 6. Kopfbedeckung, 7. Kontoausgleich, 8. römische Münze, 10. wird auch Sinnpflanze genannt, 11. Stadt an der Elbe, 12. Nahrungsmittel, 13. Form des Kraftwagens, 16. Stadt am Rhein, 17. Teil des Eßbesteckes, 20. Walzerkomponist, 21. Fürwort, 22. Zapfen des Türbeschlages, 23. Körperteil, 24. Stadt in Salzburg, 25. Anzahl.

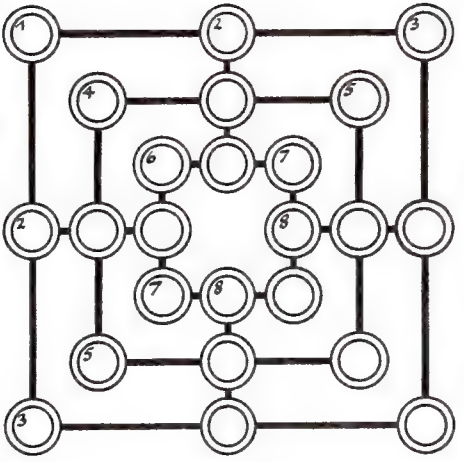
Senkrecht: 1. Gewebeteil, 2. Rad oder Walze, 3. bayrischer Dichter, 4. Teil von Konstantinopel, 5. Mantel, 9. banges Gefühl, 13. Stadt am Rhein, 14. Kinderfräulein, 15. kleiner Bach, 17. Gewicht, 18. Kurve, 19. schönblühendes Zwiebelgewächs.

Auflösungen aus der April-Nummer:

„Frühling und Lenz sind eins." Waagrecht: 1. Lenz, 4. Stier, 7. Arie, 8. Rio, 9. Gimpel, 10. tres, 12. Idaho, 14. Erika, 16. nur, 17. ob, 18. Gi, 19. ade, 20. Alb, 22. Dur, 25. Saal, 27. Romeo, 29. Eule, 30. Ina, 31. Slang, 32. Ida. — Senkrecht: 1. Last, 2. Niger, 3. Zeisig, 4. Sepia, 5. Irland, 6. Rotor, 11. Reblaus, 13. Huene, 15. Kid, 17. Oase, 19. Aron, 21. Ball, 23. urig, 24. Jota, 26. Lea, 28. Mai. — Spruch: Der neue Lenz bringt neue Saaten mit.

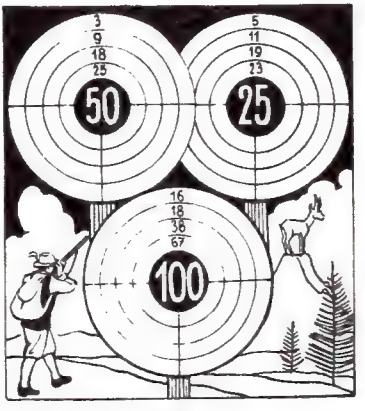
„Wie muß der Osterhase hoppeln?" Der Osterhase muß die Eier 4, 1, 2, 4, 7, 2 = 20 überspringen.

Flaschenrätsel: Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben.



Magisches Mühlbrett

Die Buchstaben a — a — d — e — e — e — e — e — i — i — l — l — m — n — n — o — o — o — t — t — u — u — z — z ergeben, richtig eingesetzt, waagrecht und senkrecht gleiche Wörter folgender Bedeutungen: 1. feuchte Niederung, 2. einfarbig, nicht gemustert, 3. griechischer Buchstabe, 4. Nebenfluß des Neckars, 5. Tiergarten, 6. bestimmter Artikel, 7. Höhenzug östlich von Braunschweig, 8. Gewicht, Gerät zum Messen von Wassertiefen.



Festschießen in Denksporthausen

Ein eigenartiges Preisschießen findet alljährlich in Denksporthausen statt. Sieger ist derjenige Schütze, dem es gelingt, auf einer dieser drei Scheiben mit sechs Schuß 100 Ringe zu erzielen. Angeblich soll dies sogar auf jeder der drei Scheiben möglich sein. Sind auch Sie dieser Meinung?

Tiere und Figuren aus Korken

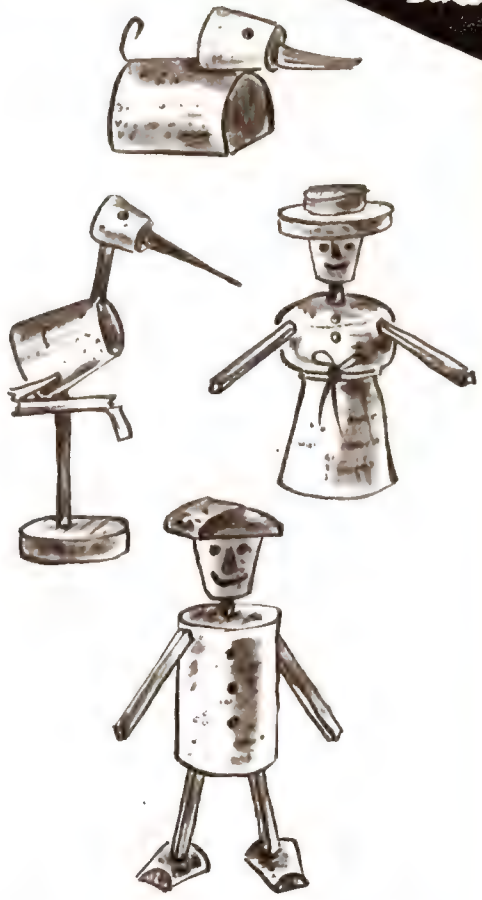
Liebe Kinder!

Kein Werkstoff, der in meinem Haushalt abfällt, wird so häufig von meinen Kindern gebraucht, wie die alten Flaschenkorken.

Konni ist gerade dabei, sich einen ganzen Bauernhof aus Korken und Hölzchen zu basteln. Ein paar seiner Figuren möchte ich euch doch zeigen und zu einigen auch erklären, wie sie gemacht werden.

Die alten Korken werden in heißes Wasser gelegt, damit sie aufquellen, und dann getrocknet. Mit einem scharfen Messer oder einer feinen Laubsäge schneiden wir uns die gewünschten Formen. Für Arme, Beine und Verbindungsstücke brauchen wir Streichhölzer oder dünne Ästchen. Aber auch Hühnerfedern und Baststückchen können mit verwandt werden.

Konni hat ein niedliches Pferdchen gemacht. Ein dicker Korken ist der Leib und ein kleinerer, mit einem Hölzchen schräg befestigt, der Kopf. Als Ohren sind kleine Korkstücke angeklebt. Schwanz und Mähne bilden ein paar Bastfäden. Das Pferdchen steht auf vier langen Holzbeinen, und aus seinen mit Ruß gemalten schwarzen Augen guckt es auf einen lustigen Gockelhahn. Der besteht aus einem kurzen dicken Korken, an dem der kleine Kopf schwebt, der mit einem roten Papierkamm geschmückt ist. Den Schwanz bilden ein paar Hühnerfedern. Damit der kleine Kerl auch stehen kann, stecken seine Streichholzbeine in einer Korkscheibe. Teilweise hat Konni die Korken für seine Figuren mit Sandpapier rundgefeilt.



Das kleine Entchen, das er aus einem großen und einem kleinen Korken gemacht hat, kann sogar schwimmen, ohne umzukippen, wenn man ihm statt der Beine einen Eisenring als Gewicht unter den Bauch heftet.

Schade, daß ich nicht zusehen kann, wenn ihr euch alle gleich einen ganzen Zoo bastelt, aber ich wünsche euch viel Spaß.

Eure Tante Ulla

Gemessen

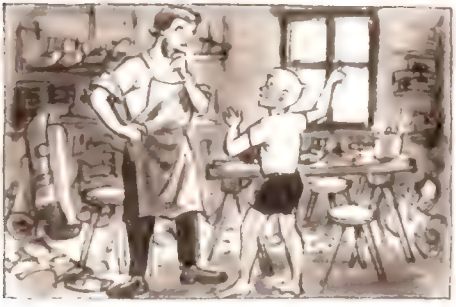
Des Hinzbauern Hufe lag eine Meile vom Gutshof entfernt, hinter dem Wäldchen. Dort lagerte noch ein Klafter Holz, welches er morgen aufladen und dem Bäcker verkaufen wollte. Von seinem Acker hatte Hinz heute einen Morgen, oder ein Joch, umgepflügt und hatte dann von der Feldscheune ein Fuder Stroh aufgeladen. Jetzt fuhr er heimwärts und sah, daß der Hafer auf dem einen Scheffel gar nicht gut stand, doch freute er sich über den vier Ruten breiten Rain mit den Erbsen, die gut aufgegangen waren. Heute nachmittag wollte er dem Müller eine Tonne Weizen liefern, die dieser bestellt hatte, und dabei wollte er für den Kürschner auch den Decher Marderfelle mitnehmen. Wenn dieser die Häute gut bezahlt, könnte er sich ein Oxhoft, ein Schweinshaupt, roten Wein kaufen. Als er heimkam, stellte die Frau gerade das Essen auf den Tisch, es gab Schweinernes und Kraut. „Komm schnell und iß", rief die Frau, „ich muß heute noch viel Kuchen für die Feiertage backen." Sie hatte bereits vorgesorgt und alles zurechtgestellt. Drei preußische Metzen Mehl, ein halbes Bauernschock Eier, eine Stiege Äpfel, 10 Lot Hefe und eine Unze Salz sowie ein Quentchen Safran, ein halb Lot Zimt und Nelken, 2 Liter Milch, zwei Liter Zucker und eine Wälze Butter. Das würde ein guter Kuchen werden, zumal noch eine kleine Mandel Eier und ein halber Liter Honig für den Guß vorgesehen waren. Nach dem Essen befahl sie der Magd, einen Stein Rüben für die Kühe zu schnitzen und dann beim Weber drei Ellen weißen Drillich und 6 Ellen weißes, 1 Zoll breites Leinenband zu holen.

Das ist ein Stück aus einer alten Bauerngeschichte. Aber wer versteht heute noch, was mit den verschiedenen Bezeichnungen gemeint ist? Was sind ein Klafter, ein Oxhoft, ein Decher, eine Metze oder ein Lot? Die Urgroßmutter könnte es vielleicht noch erklären, wer aber hat noch eine lebende Ur-Oma? Darum sei nachstehend alles erklärt:

1 Meile sind 1000 Schritt = 1477,5 m. 1 Hufe = ein bäuerlicher Gemeindeanteil von unterschiedlicher Größe von 7—15 ha. 1 Klafter ist ein Raummaß für Brennholz, 6 Fuß breit, 4½ Fuß hoch und 4 Fuß lang (1 Fuß = 31 cm), umgerechnet also 3,33 Kubikmeter. 1 Acker ist ein altes sächsisches Feldmaß = 2 Morgen = 55,34 Ar. 1 Morgen ist ebenfalls ein altes bäuerliches Feldmaß von unterschiedlicher Größe. Ursprünglich die Ackerfläche, die sich an einem Vormittag pflügen ließ. 1 Morgen (sächsisch) = ½ Acker = 2767,12 qm. 1 Joch ist ebenfalls ein Feldmaß, eine Ackerfläche, die mit einem Ochsengespann an einem Tage gepflügt werden kann. 1 Joch=57,55 Ar. 1 Fuder=eine Fuhre, oder als altes rheinisches Weinmaß = 1000 Liter. 1 Scheffel ist ein altes Hohlmaß für Körner = 16 Metzen (sächsisch) = 103,82 Liter, 16 Metzen (preußisch) = 54,96 Liter, 16 Metzen (bayrisch) = 222,35 Liter. 1 Rute, altes deutsches Längenmaß, 12 Fuß = 3,76 m. 1 Tonne, altes Hohlmaß für Körner: in Lübeck = 138,78 Liter, in Mecklenburg = 154,15 Liter. Für flüssige Ware war 1 Tonne Bier in Hamburg 173,89 Liter, in Preußen 114,50 Liter. 1 Decher, altes Zählmaß im Leder- und Pelzhandel = 10 Stück. 1 Oxhoft, auch Schweinshaupt genannt, ist ein altes Hohlmaß für Weine und Spirituosen = 1½ Ohm = 3 Eimer = 180 Quart = 206,10 Liter. 1 Metze, altes deutsches Hohlmaß: in Preußen 3,43 Liter, in Sachsen 6,48 Liter. 1 Schock, altes Zählmaß = 4 kleine Mandeln = 60 Stück, ein Bauernschock = 4 Bauernmandeln = 64 Stück. 1 Stiege, altes Zählmaß = 20 Stück. 1 Lot, veraltetes Handelsgewicht = 16⅔ Gramm. 1 Unze, altes Feingewicht für Arzneien = 30 Gramm. 1 Quentchen altes, sehr kleines Handelsgewicht = ¼ Lot = 3⅓ Gramm. 1 Mandel, altes Zählmaß = kleine Mandel 15 Stück, große oder Bauernmandel 16 Stück. 1 Stein, altes Gewichtsmaß = 20 Pfund. Elle, ein altes, vom Ellenbogen abgeleitetes Längenmaß, besonders für Gewebe (Ellenwaren): 1 preußische Elle = 66,69 cm. 1 Zoll ist ein altes Längenmaß von regional unterschiedlicher Größe: 1/10 oder 1/12 eines Fußes = 2,2 bis 3 cm.

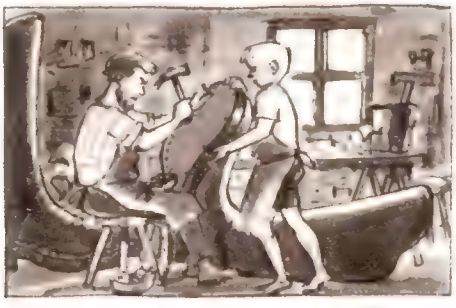
Der Riese Brümm und seine Stiefel

Beim Schuster Poch



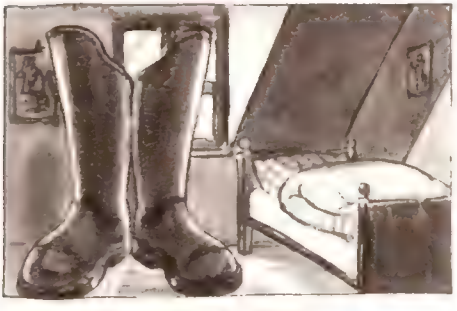
Es wird der Hans um Mitternacht
ins Vaterhaus zurückgebracht,
und in der Frühe gibt er dann
dem Vater das Erlebte an.

Hans hat Leder auch dabei;
jetzt gibt es Arbeit gleich für zwei.
Es schneidet Poch nun — schnipp, schnipp,
schnapp —
gar oft ein Stück vom Leder ab.



Dann näht er wieder schnell drauflos,
Potz Blitz! Wie sind die Schäfte groß!
Und — klopf, klopf, klopf — schlägt bald
darauf
der Meister Poch die Sohlen auf.

Die Stiefel für den Riesen Brumm
sind fertig, als zwei Wochen um.
Der Meister Poch wischt ab den Schweiß
und lobt noch Hansens großen Fleiß.



So märchenschön ist's Stiefelpaar,
wie keines noch im Lande war.
Die Stiefel stehn im Festtagsglanz
nun in dem Zimmer drin vom Hans.

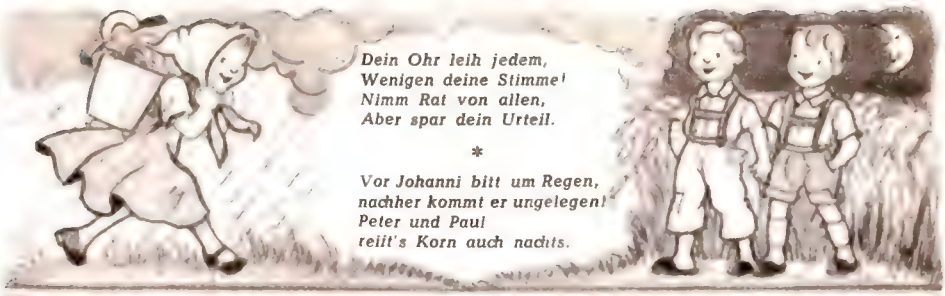
Zur selben Zeit der Hokus spricht:
„Du, Brumm, es holt der Purzelwicht
die Stiefel heut' um Mitternacht;
er wird vom Schuhu hingebracht."

Ratgeber

Die Monatshefte für gute Haushaltsführung

50 Pfg

6



Dein Ohr leih jedem,
Wenigen deine Stimme!
Nimm Rat von allen,
Aber spar dein Urteil.

*

Vor Johanni bitt um Regen,
nachher kommt er ungelegen!
Peter und Paul
reift's Korn auch nachts.

JUNI

		Katholisch	Evangelisch
1	So	**Dreifaltigkeitsf.**	**Trinit.** ⊕
2	Mo	Eugen	Marcellinus
3	Di	Adolf	Erasmus
4	Mi	Quirinus	Carpasius
5	Do	**Fronleichnam**	Bonifatius
6	Fr	Norbert	Benignus
7	Sa	Gottschalk	Lukretia
8	So	**2. So. n. Pfingst.**	**1. So. n. Trin.**
9	Mo	Felician	Primus ☾
10	Di	Heinrich	Oniphrius
11	Mi	Helga	Barnabas
12	Do	Marinus	Basilides
13	Fr	Herz-Jesu-Fest	Tobias
14	Sa	Lothar	Elisäus
15	So	**3. So. n. Pfingst.**	**2. So. n. Trin.**
16	Mo	Gebhard	Justina ●
17	Di	**Tag. d. nat. Einh.**	**Tag d. nat. Einh.**
18	Mi	Marcus	Arnulf
19	Do	Garvasius	Gervas u. Prot.
20	Fr	Silverius	Silverius
21	Sa	Aloisius v. G.	Albanus
22	So	**4. So. n. Pfingst.**	**3. So. n. Trin.**
23	Mo	Adalbert	Basilius
24	Di	Joh. d. Täufer	Joh. d. T. ☽
25	Mi	Eleonore	Elogius
26	Do	Dorothea	Jeremias
27	Fr	Harald	Siebenschläfer
28	Sa	Irenäus, Bi u. M	Leo II.
29	So	**5. So. n. Pfingst.**	**4. So. n. Trin.**
30	Mo	Ernst	Pauli Gedächt.

Unsere Umschlagbilder:

Titelbild: „Husch, in den Stall!" ruft die kleine Gänseliesel. Wenn die Gänseschar auch lieber auf der grünen Wiese umherwatschelt, ihrer Hüterin folgt sie aufs Wort.

Rückseite: Einen lieben Gruß an alle Ratgeber-Leserinnen und -Leser hat uns dieses saubere Dirndl im Blumenfenster aufgegeben, und wir tun nichts lieber, als den Gruß der schmucken Maid an unsere Freunde weiterzugeben.

INHALT

	Seite
Fünf-Tage-Woche für die Hausfrau	432
Das Gesicht — der Spiegel der Seele	434
Adoption — eine Gewissenssache	436
Beizeiten beglücken	440
Wohin mit dem Mixer?	441
Ferien vom Motor	444
Er und sie: „Das Leben ist nicht grau"	445
Neuheiten	446
Lukullische Genüsse im Juni	448
Wir bitten zum Kindergartenfest	454
Wenn der Holunder blüht	456
Argentinische Dessertstücke	460
Spezialität: Berner Kirschtorte	461
Vorrichten von Kleingeflügel	462
Getränk des Monats: Ananasdrink	463
Junge Hähnchen	464
Kuchen aus dem WECK-Glas	466
Einkochratschläge	470
„Wie das Kotelett Pojarski erfunden wurde"	474
Es gibt mehr gute Menschen, als man glaubt	477
So reiste man früher	480
Der Aufstieg der Gladiole	484
Die Anlage eines Gartenteiches	485
Neuzeitliche Bodenkultur	487
Kleines Gemüse-Abc	488
Wie „steinreiche" Leute leben sollen	490
Abc der Gesundheitskunde	492
Frottiertuch und Bürste als Schönheitsmittel	494
Wir verbessern unsere Haltung	495
Unser Kind ist lerngestört	496
Rechtskunde: Haftung bei Verkehrsunfällen, die durch Kinder verursacht wurden	500
Selbst geschneidert	502
Stricken: Kimonopullover	504
Samt bügeln	505
Briefkasten	506
Rätselecke	508
Wir spielen Indianer	509

Wie schön wäre das, denkt so manche Familienmutter. Aber sie weiß, daß dieser Wunschtraum sich kaum jemals erfüllen wird. Die bekannten Berliner Kabarettisten „Die Insulaner" brachten vor einiger Zeit in einer Rundfunksendung eine Szene, in der sich die erste bundesdeutsche Fünftagehausfrau (sie hatte sich selbst diese Freiheit genehmigt) mit ihrer Bekannten mitten auf dem Kurfürstendamm trifft und dieser stolz von ihrem Entschluß erzählt. Jede Hausfrau kann sich dabei gut vorstellen, wie es bei der Fünftagehausfrau zu Hause aussah! Ungemachte Betten, überquellende Aschenbecher, der Abwasch von zwei Tagen, kaltgewordene Öfen . . . Diese Liste ließe sich je nach Haushalt und Kinderzahl beliebig um schreiende Babys, herumliegende Windeln, schmutzstarrende Schuhe, jämmerlich miauende Katzen, ungewaschene Kinder und durstende Zimmerpflanzen vermehren!

Nun, wir Hausfrauen sind aber nicht die einzige Berufsgruppe, die nicht einfach ihre Maschine abstellen und dann ein freies Wochenende haben kann. Unsere Arbeit läßt sich nicht mit der Fließbandarbeit vergleichen, mit einer Tätigkeit um des Lohnes willen, eingespannt in irgendeinen mehr oder minder wichtigen Fabrikationsprozeß. Jedem Beruf, der mit Lebewesen zu tun hat, mit Mensch, Tier oder Pflanze, erwachsen tägliche Pflichten, die sich nicht oder nur teilweise aufschieben lassen. Ein Arzt kann nicht sagen: „Ich bin nur von 8 bis 16 Uhr zu sprechen, später bin ich Privatmann und helfe niemand", vor allem dann, wenn er der einzige Arzt in einem kleinen Ort ist. Der Bauer muß sein Vieh versorgen, ob sonn- oder feiertags, muß ausmisten, melken, füttern. Ein Gärtner kann nicht sagen: Am Wochenende habe ich zwei Tage frei. Da wird nicht gegossen und die Frühbeete gelüftet! Er wird auch nach Feierabend dann und wann nach seinen Pflanzen sehen müssen, etwa wenn Nachtfröste gemeldet sind. Die ganze vorherige Arbeit könnte umsonst gewesen sein, wenn er stur nach der Uhrzeit sehen würde. Bei allem Lebendigen gibt es unvorhergesehene Zwischenfälle, die neue Arbeit bringen, gibt es tägliche Verrichtungen, die einfach lebensnotwendig sind. So ist es bei uns Hausfrauen und Müttern auch. Denn unser Beruf ist ja nicht irgendein beliebiger Broterwerb, sondern eine echte Lebensaufgabe.

Dazu kommt, daß wir nicht in einem Verband von Arbeitskolleginnen schaffen, die einander ablösen, beispielsweise wie die Schwestern im Krankenhaus, sondern als selbständige Unternehmerinnen arbeiten. Da geht es uns wie den meisten Chefs: Für sie ist auch noch nicht Feierabend, wenn die anderen ihre Maschinen abgeschaltet haben. In ihrem Interesse liegt es, die vorliegende Arbeit vollends durchzuführen und neue zu planen. Es geht ja nicht um eine x-beliebige Beschäftigung, die man mehr oder minder mechanisch durchführt. Die Hausmutter arbeitet in ihrem ureigensten

Lebenskreis, für ihre Familie, für ihren eigenen Haushalt und Besitz. Dabei kann man wahrlich nicht kleinlich auf die Uhr schauen!

Hausfrauenarbeit ist schwer, wir wissen es. Findige Statistiker haben schon ausgerechnet, wie viele Tausende von Kilometern eine Hausfrau bis zu ihrer Silberhochzeit zurückgelegt hat, welche Türme von Geschirr sie gespült, welche Quadratkilometer Flächen sie geputzt hat. Es gibt auch genaue Zahlen darüber, welche Kräfte dabei verbraucht werden. Sie sind nicht zu unterschätzen! Und doch läßt sich Hausfrauenarbeit nicht mit der hektischen Tätigkeit am Fließband, an der Maschine vergleichen. Bei einer Flut von Arbeit haben wir doch die Freiheit, uns diese nach Belieben einzuteilen. Wenn wir uns einmal nicht so wohl fühlen, wird eben ein schnell zubereitetes Essen gekocht und ein Stündchen nach dem Essen ausgeruht — danach geht die Arbeit vielleicht besser von der Hand. Außerdem ist der Wechsel der verschiedenen Tätigkeiten, die eine kluge Hausfrau oft auch im Sitzen erledigen kann, weit weniger aufreibend als eine stundenlang andauernde gleichförmige Arbeit, der man ununterbrochen gleich starke Aufmerksamkeit zuwenden muß. Unterschätzen wir auch nicht den gewaltigen Maschinenlärm, der in vielen Betrieben herrscht, der so mancherlei Nervenüberreizungen und andere Leiden verursachen kann. Den Krach, den unsere Kinder machen, kann man mit diesem pausenlos anhaltenden Gedröhne nicht vergleichen.

Hausfrauenarbeit läßt sich nicht mit der Stoppuhr bemessen, und wir sollten uns auch nicht abhetzen, um nur ja viele Freistunden herauszuschlagen. Der Mensch kann sich nach einer im schnellen Tempo durchgeführten Arbeitsleistung nicht sofort ausruhen. Sein angespanntes Nervensystem braucht längere Zeit, bis es in die gelöste, für die richtige Erholung notwendige Verfassung zurückkehrt. Darum drehen die meisten Berufstätigen sofort das Radio auf, wenn sie zu Hause sind, gehen ins Kino oder lesen einen Kriminalreißer oder eine Sensationszeitung. Ihre innere Anspannung verlangt danach. Das ist aber eine für unsere Gesundheit äußerst bedenkliche Sache. Jeder, der es vermeiden kann, sollte sich vor der Hetze hüten!

Seien wir Hausfrauen dankbar, daß wir einen Beruf haben, der uns etwas Freiheit läßt. Seien wir aber auch dankbar, daß wir so sehr gebraucht werden, daß wir einfach nicht zwei Tage „abschalten" könnten! Dieses „Gebrauchtwerden" ist ja eigentlich erst der Sinn des Lebens. Daß diese schöne Aufgabe nicht zur unerträglichen Last werden darf, ist selbstverständlich, aber es liegt in unserer Hand, unser Leben und das unserer Familie wirklich schön und harmonisch zu gestalten.

Das Gesicht- der Spiegel der Seele

Oscar Wilde schildert in seinem berühmten Roman „Das Bildnis des Dorian Gray" den Lebensweg eines jungen Engländers, der ob seiner Schönheit als Jüngling gemalt wird. Dorian Gray spricht vor seinem vollendeten Bildnis den Wunsch aus, daß statt seiner das Bild altern möge. Sein Wunsch erfüllt sich, das lasterhafte Leben, dem er verfällt, zeichnet sich in dem gemalten Antlitz mit den fortschreitenden Jahren immer stärker ab, während Dorians Gesicht weiterhin die Unschuld des Jünglings ausstrahlt. Immer wieder zieht es ihn zu dem Gemälde, um die grauenhaften Veränderungen zu studieren, die in seinen gemalten Zügen vor sich gehen, bis er, vom Ekel gepackt, das Bildnis und damit sich selbst zerstört — denn das Gemälde war zum Spiegel seiner Seele geworden.

Natürlich hat Wilde hier um des dramatischen Effekts willen ein Leben geschildert, das von unserem eigenen Leben ganz bedeutend abweicht. Aber sein Gleichnis, daß unser Gesicht der Spiegel unseres seelischen Erlebens ist, enthält eine allgemeingültige Weisheit. Im Leben jeder Frau wird es Momente geben, in denen sie Abstand von sich selbst nimmt, von ihrer Person, von ihren Gefühlen, und sich kritisch betrachtet. Vielleicht bedeuten solche Augenblicke der Besinnung die eigentlichen Abschnitte unseres Lebens, die wir in Gedanken so gerne auf den Geburtstag oder auf das Jahresende verlegen.

Diese Überlegungen stellen sich oft in trüben und einsamen Stunden ein, die durch Aufregungen, Zerwürfnisse oder Depressionen verursacht sein mögen. Die Betrachtung unseres eigenen Ichs mag daher etwas zu schwarzgefärbt ausfallen, trotzdem sollten wir sie nicht von uns weisen. Wir sind allzusehr an uns selbst gewöhnt und haben die leisen Veränderungen, die jeder Tag mit sich brachte, kaum bemerkt. Erst plötzliches Innehalten und Aufmerken läßt uns vielleicht Dinge erkennen, denen wir bisher ausgewichen sind. Und wir stellen uns, beunruhigt und erschreckt, die Frage: Bin ich in meiner jetzigen Verfassung eigentlich noch liebenswert? Habe ich mich nicht zu sehr zu meinen Ungunsten verändert? Haben sich nicht meine Gesichtszüge verschärft und meine Mundwinkel gesenkt, sehe ich nicht recht verbittert aus? Diese Veränderungen haben wir in ihren Anfängen nicht beachtet, obwohl der Frau nachgesagt wird, daß sie in jeder Lebenslage den Spiegel befrage. So wird vielleicht zu Beginn unserer „Besinnung auf sich selbst" allmorgendlich der Blick in den Spiegel stehen. Viel-

leicht sieht uns ein müdes, übernächtiges, mürrisches Gesicht entgegen, und zudem fällt uns im unbarmherzigen Morgenlicht auf, wie wenig wir bisher an unsere Haut gedacht haben. Sollten wir sie nicht besser pflegen? Frische Luft, mehr Schlaf, Vitamine, eine gute Hautcreme und eine wöchentliche Gesichtsmaske können hier bald zu einem Erfolg führen. Aber die äußerlich angewendete Kosmetik müssen wir energisch dadurch unterstützen, daß wir uns auch seelisch umstellen, wenn die Stunden der Besinnung uns gezeigt haben sollten, daß auch hier eine Änderung notwendig ist, damit unsere Züge zum Beispiel die Schärfe und Verdrossenheit verlieren, die sie jetzt tragen. So sehr das gepflegte Äußere an sich ins Gewicht fallen mag, mit den Jahren wird sich auch unser inneres Erleben mehr und mehr in unserem Gesicht ausdrücken. Wie reizend können die vergnügten Lachfältchen einer älteren Frau sein! Sie wird dadurch liebenswerter und anziehender wirken als ein faltenloses, aber leeres Gesicht. Liebenswerte Eigenschaften prägen sich in unserem Gesicht bei zunehmendem Alter aus, veredeln und beleben es. Wie schön ist ein Greisinnenantlitz, wenn aus ihm Güte und Freude am Leben strahlen.

Jeden Morgen neu beginnen zu dürfen, ist das Geschenk, das jeder Tag uns bringt. Betrachten wir die Fehler von gestern mit Abstand, sie sollen uns nicht belasten, wenn wir auch aus ihnen lernen können. Es liegt an uns, mit neuen, unvoreingenommenen Blicken jede Situation anzupacken, und unser Gesicht wird diese freudige Zuversicht widerspiegeln.

Zu einem liebenswerten Menschen gehört auch jener leise Humor, der das Komische, wenn auch nicht zu Ändernde der Dinge und Erlebnisse sieht. Diese Einstellung ist für uns selbst und für die anderen erfrischend und macht uns in fortgeschrittenen Jahren wesentlich liebenswerter. Bedeutsam für unsere seelische Verfassung wird auch eine gewisse Ausgeglichenheit sein, die sicher niemand angeboren ist. Wir erwerben sie, indem wir Geduld und Selbstbeherrschung viele Jahre hindurch üben. Wir dürfen diese Ausgeglichenheit aber keinesfalls mit jener Abgestumpftheit und Gewöhnung verwechseln, die in Gleichgültigkeit allem und jedem gegenüber endet. Im Dahintrotten auf ausgefahrenen Geleisen wird jede Liebenswürdigkeit erstickt, und so wird auch unser Bestreben dahin gehen müssen, äußerlich und innerlich stets elastisch zu bleiben. Ein wenig Selbstkritik ist daher für unsere seelische Ausgeglichenheit wichtig, damit wir unsere Fehler lächelnd erkennen können.

Sehen wir daher ruhig öfters in den Spiegel, und zwar, bevor unser Gesicht in eine freundlich lächelnde „Besuchsmaske" erstarrt. Studieren wir unsere Gesichtszüge so unvoreingenommen wie ein Gemälde. Diese Betrachtungen werden uns helfen, noch zielbewußter nach jener anmutsvollen fraulichen Ausgeglichenheit zu streben, die sich dann im Gesicht widerspiegelt und es liebenswert und anziehend macht.

Gut geknipst

„Hochzeitmachen ist wunderschön",
das sieht man auf dem Bildchen.
So ernst jedoch soll man's nicht sehn
wie unser Hubert und sein Hildchen.

Adoption – eine Gewissenssache

Die Adoption eines Kindes wurde schon im Altertum vorgenommen. Vor allem der römische Adel bediente sich dieser „Annahme an Kindes Statt", wenn keine leiblichen Kinder vorhanden waren und das Geschlecht auszusterben drohte. Das berühmteste Adoptivkind war der römische Kaiser Augustus, der von seinem Großonkel Julius Cäsar adoptiert und zu seinem Nachfolger bestimmt wurde. In unseren Tagen hat die früher weltberühmte Tänzerin Josefine Baker noch einmal dadurch von sich reden gemacht, daß sie, die selbst kinderlos verheiratet ist, neun kleine Buben und Mädel adoptierte, und zwar Kinder aller Rassen und Farben, um dadurch in kleinem Kreis ein Beispiel für die Möglichkeit der „Völkerverständigung" zu geben.

Die für den Vollzug einer Adoption geltenden gesetzlichen Bestimmungen sollen im kommenden Familiengesetz neu geregelt werden. Augenblicklich gelten dafür noch die Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Sie sind in einigen Punkten ergänzt und erleichtert worden. So wird zum Beispiel vom Gesetzgeber nicht mehr daran festgehalten, daß man das 50. Lebensjahr erreicht haben muß, um ein Kind adoptieren zu können. So wichtig alle diese juristischen Bestimmungen sind, so sollen hier doch andere Momente in den Vordergrund gerückt werden: Die seelischen Voraussetzungen für eine Adoption und die rein persönlichen Überlegungen, die angestellt werden müssen, bevor man sich dazu entschließt. Denn das sei gleich vorweg betont: Eine Adoption ist etwas Endgültiges, sie kann nicht rückgängig gemacht oder aufgelöst werden. Nach der Bestätigung einer Adoption durch das Amtsgericht besteht auch ein Eingriffsrecht nur dann, wenn dies im Interesse des Kindes erforderlich ist. Dann kann notfalls vom Amtsgericht auf Entzug des Erziehungsrechts erkannt werden. Die Endgültigkeit einer Adoption ist also ein wichtiger Grund für die Verpflichtung, sich über alle Folgen einer Adoption und nicht nur über die juristischen genau zu informieren und vor allem sich selbst ernst und sorgsam zu prüfen, ob man

diese Adoption vor seinem eigenen Gewissen verantworten kann.

Warum adoptiert man ein Kind? In den weitaus meisten Fällen ist die eigene Kinderlosigkeit der Grund und die daraus entspringende Sehnsucht, wenn schon nicht dem eigenen, dann wenigstens einem angenommenen Kind die Liebe zu schenken, die unverbraucht im Innern vor allem der kinderlosen Frau brachliegt. Neben diesen rein idealistischen Motiven findet man auch realere Beweggründe. Man adoptiert ein Kind, weil man vermeiden will, daß ein Geschlecht oder ein Name ausstirbt (wobei man sich darüber hinwegsetzt, daß eigentlich nur der Name, nicht aber das Bluterbe weiterlebt), man will weiter wertvollen Familienbesitz nicht in ganz fremde Hände geraten lassen u. a. m. Oft gedenkt man sich auch eine „Stütze für das Alter" heranzuziehen. Eine sehr problematische Hoffnung freilich. Denn man hat ja, wie das nüchterne Leben beweist, nicht einmal bei den leiblichen Kindern die Garantie dafür, daß sie nicht ihre eigenen Wege gehen und die ältere Generation bei aller Liebe und Achtung eines Tages doch allein lassen.

Welches nun die Gründe für eine Adoption auch sein mögen — immer ist es notwendig, sich über die Folgen dieses Schrittes völlig im klaren zu sein. Das bezieht sich zunächst einmal auf den entscheidendsten Punkt bei einer Adoption: Die Wahl des Kindes. Eine Adoption stellt immer ein Risiko dar, falls man nicht über das Kind und die Verhältnisse, aus denen es stammt, genau informiert ist. Gottlob aber geht dieses Risiko, wie alle amtlichen Stellen bestätigen können, auch bei unbekannten Kindern in den weitaus meisten Fällen gut aus. Das befreit aber nicht von der Notwendigkeit, vor Abschluß einer Adoption alles nur Mögliche zu tun, um gegen spätere Enttäuschungen geschützt zu sein. Die Stellen, die Adoptivkinder vermitteln, Jugendamt, Caritas und Innere Mission, leisten hier wertvolle Vorarbeit. An ihren Rat also sollte man sich halten und impulsive Sympathien für ein „süßes Lockenköpfchen" oder andere Äußerlichkeiten zurückstellen, wenn die Umgebung, aus der das Kind kommt, zur Vorsicht zwingt.

Man muß ferner bedenken, daß man einem adoptierten Kind gegenüber die

Nachrichten für die Frau

Manager-Frauen unter sich

Die Evangelische Akademie Baden lud kürzlich die Frauen von Unternehmern, von leitenden Industriekapitänen und hohen Beamten zu einer Tagung ein. Es ergab sich, daß diese Frauen trotz reichlicher Geldmittel ein großes Bündel Sorgen zu tragen haben: Durch die übermäßige berufliche Beanspruchung ihrer Männer leidet häufig das Familienleben und stellt die Frauen vor die Notwendigkeit, Verantwortung für Familie und Kinder allein zu tragen.

Schulbesuch und Wachstum der Kinder

Das Körperwachstum der Kinder hängt fast immer mit der jeweiligen Jahreszeit zusammen. Während der Wintermonate — mit dem Höhepunkt November und Dezember — nimmt der Körper an Gewicht zu, wogegen er im Sommer — mit dem Höhepunkt August — mehr in die Höhe wächst. Es scheint also, daß hauptsächlich das Längenwachstum der Kinder durch den Schulbesuch beeinflußt wird, weshalb auch während der Schulzeit viel geturnt oder Bewegungsspiele getrieben werden sollten.

Kleinpackungen in heißen Tagen

Die Kleinpackung setzt sich durch! Nach Umfrage im Groß- und Einzelhandel beträgt der Anteil von Kleinpackungen am Gesamtumsatz bei abgepackter Butter 20% bis 25%. Besonders bei steigenden sommerlichen Temperaturen werden in zunehmendem Maße Kleinpackungen verlangt.

Gütezeichen für Brot

Das Bäckerhandwerk diskutiert die Einführung von Gütezeichen bei Brot. Gleichzeitig werden Stimmen laut, die eine bessere Anpassung des Brotangebotes an die Verbraucherwünsche befürworten. Der Verbraucher kann diese Bemühungen nur begrüßen. Je schneller sich das Bäckerhandwerk zur Verwirklichung der aus seinen eigenen Reihen kommenden Vorschläge entschließt, um so eher wird der Rückgang des Brotverzehrs aufzuhalten sein.

Kinderreiche Väter reisen billiger

In Frankreich erhalten nicht nur die Sprößlinge, sondern auch die Eltern der Vollfamilie mit drei und mehr Kindern eine Ermäßigung bei der Eisenbahn und den anderen Verkehrsmitteln. Die Arbeitgeber sind gesetzlich verpflichtet, entsprechend der Größe ihrer Belegschaft einen bestimmten Prozentsatz kinderreicher Väter zu beschäftigen. Nur durch eine geldliche Abgabe können sie sich von dieser Verpflichtung loskaufen.

Das Waschen in modernen Waschmaschinen mit dem Spezialwaschmittel „toki" behandelt der einem Teil dieser Ausgabe beigelegte Prospekt der Firma FLAMMER Seifenwerke GmbH. Heilbronn a. N.

gleichen Pflichten und Rechte hat wie bei einem leiblichen Kind. Es hat ein Recht auf einen den Familienverhältnissen entsprechenden Unterhalt, auf Erziehung und Ausbildung. Es ist nicht zuletzt im Erbrecht den leiblichen Kindern völlig gleichgestellt, womit auch die Verwandten der Adoptiveltern rechnen müssen. Diese Gleichberechtigung besteht auch dann weiter, wenn nach der Adoption des Kindes wider Erwarten noch eigene Kinder geboren werden. Das adoptierte Kind bleibt sozusagen „das Erstgeborene" mit allen Rechten und darf nicht zurückgesetzt werden. Daß auch das Maß an Liebe, das man dem Kind schenkt, in solchen Fällen nicht geschmälert werden darf, ist wohl zu selbstverständlich, als daß es noch betont zu werden brauchte. Es können sich hier ähnliche Spannungen ergeben wie bei dem Problem „Stiefmutter". Anstand und Verantwortungsgefühl sollten aber immer über vielleicht verständliche mütterliche Instinkte siegen.

Für ältere Ehepaare, die vielleicht schon um die 50 herum sind, bedeutet die Adoption eines Kindes natürlich eine weit größere Umstellung ihrer Gewohnheiten als für jüngere. Man hat in diesem Alter meistens schon einen sehr feststehenden und sehr oft nur auf das eigene Ich bezogenen Lebenszuschnitt, in den nun auf einmal ein junges, forderndes Leben eintritt. Da heißt es Opfer bringen an Arbeit und Ruhe, an Zeit und Bequemlichkeit. Auch an Geld, denn in einem Alter, in dem man ohne das Kind die Früchte eines arbeitsreichen Lebens durch Pension oder Rente voll für sich selbst hätte verwenden können, beginnen ja jetzt erst die Ausgaben für eine Berufsausbildung des herangewachsenen Kindes. Alles das sind Dinge, die ganz realistisch nicht zuletzt im Interesse des Kindes bedacht werden müssen.

Als bewährte Grundregel für das Alter des zu adoptierenden Kindes gilt der Satz: Je jünger das Kind ist, desto besser. Es wächst dann nicht nur seinen Adoptiveltern schneller ans Herz, es kann sich auch selbst besser in die neue Umgebung einleben und die alte vergessen, was ja eine der Grundlagen für das Zustandekommen eines wirklichen Sich-

Wie verhält man sich RICHTIG?

Aber, meine Damen! Man flüstert doch nicht in Gegenwart anderer! Was gibt es denn über die beiden netten jungen Männer zu lästern? Diese benehmen sich doch einwandfrei.

So ist es höflich und richtig. Der Herr ist der Dame behilflich und rückt den Sessel zurecht. Erst wenn die Dame Platz genommen hat, setzen sich die Herren. Die andere Dame bleibt, wenn sie älter oder gleichaltrig ist, sitzen.

daheimfühlens ist. Die oberste Grenze sollte, wie alle verantwortlichen Stellen raten, etwa das 6. Lebensjahr, also die Erreichung des schulpflichtigen Alters sein.

Für die Frage, ob und wann man einem Kind sagt, daß es kein eigenes, sondern adoptiert ist, läßt sich nur schwer eine Antwort finden. Nachdem 1957 das Personenstandsgesetz dahingehend geändert wurde, daß auch in amtlichen Urkunden, also zum Beispiel Heiratsurkunden, nur der Name der Adoptiveltern genannt zu werden braucht — es sei denn, es handelt sich um eine „hochamtliche" Angelegenheit, wie etwa eine Namensänderung, bei der die leiblichen Eltern aufgeführt werden müssen —, braucht ein adoptiertes Kind, theoretisch gesehen, zeit seines Lebens überhaupt nicht zu erfahren, daß es adoptiert wurde. Das wäre gut und im Interesse der familiären Beziehungen das Ideal, wenn nicht immer die Gefahr bestünde, daß das Kind die Wahrheit vielleicht einmal von anderer Seite erfährt und dann einem gefährlichen Schock ausgesetzt wird. Diesen Schock kann man nur vermeiden, wenn man ihm in einer glücklichen Stunde und dann, wenn es selbständig denken und urteilen kann, selbst die Wahrheit sagt. Die wenigsten Komplikationen wird es dabei geben, wenn das Kind als Waise adoptiert wurde, weil ihm dann die Zwangslage erspart bleibt, sich zwischen Eltern und Adoptiveltern gestellt zu sehen. Etwas schwieriger wird es sein, wenn die Eltern oder ein Elternteil, etwa die Mutter, noch leben. Dann ist es natürlich möglich, daß das heranwachsende Kind zu bohren anfängt, wer denn seine Eltern oder seine Mutter seien, daß es sie sogar vielleicht wiederzusehen sucht. Oder der entgegengesetzte Fall: Daß es, was gefühlsmäßig verständlich ist, tief gekränkt erklärt: „Wenn meine Mutter mich so einfach weggegeben hat, dann will ich nie mehr etwas von ihr hören!" Entscheidend für die Einstellung des Kindes dürfte aber wohl immer das Maß an „Nestwärme" sein, das die Adoptiveltern ihm gegeben haben.

Es gibt übrigens auch eine sogenannte „anonyme" Adoption. Dabei dürfen weder Jugendamt, noch Caritas, noch Innere Mission, noch das Amtsgericht, außer in ganz schwerwiegenden Fällen, den leiblichen Eltern des Kindes angeben, wohin das Kind gekommen ist. Man will damit Schwierigkeiten vermeiden. Denn mehr als einmal ist es vorgekommen, daß eine Mutter, die sich zur Weggabe ihres Kindes entschloß, von bitterer Reue gepackt wurde, die Adoption rückgängig zu machen suchte oder die Adoptiveltern dadurch in Bedrängnis brachte, daß sie das Kind öffentlich oder heimlich zu treffen suchte.

Eine Adoption bleibt, das wurde schon gesagt, immer ein Risiko, auch wenn man nach bestem Wissen und Gewissen jeden Gefahrenpunkt auszuschalten bemüht war. Aber wenn Enttäuschungen kommen — gibt es nicht auch unzählige Eltern, die durch ihre eigenen Kinder bittere Enttäuschungen erleben, Enttäuschungen, die vielleicht noch tiefer schmerzen, weil es das eigene Fleisch und Blut ist, das sie zufügte? Die Furcht davor sollte also nie davon abhalten, ein Kind zu adoptieren, wenn alle sonstigen sachlichen Voraussetzungen gegeben sind und vor allem, das sei immer wieder betont, die eigene Einstellung dazu positiv ist. Mit dem kleinen lebendigen Wesen ziehen ja nicht nur Arbeit, Sorge und vielleicht auch einmal Enttäuschung ins Haus, sondern auch Freude, Jugend und für manches bisher etwas leere Dasein ein beglückender Lebensinhalt.

Unsere Anekdote

Düsenflugzeug kontra Vögel

Kardinal Spellman ist für seine Schlagfertigkeit und seinen geistvollen Humor berühmt. Auf seiner Weltreise besuchte er in Korea auch einen amerikanischen Fliegerhorst. Bei dem Empfang, den die Offiziere ihm zu Ehren gaben, wurde natürlich bald gefachsimpelt. Ein blutjunger Leutnant, der sich mit der Schnelligkeit seines Düsenflugzeugs brüstete, sagte überschwenglich: „Wir Piloten haben doch mit unseren Flugzeugen die Vögel längst überflügelt!" — „Der Vergleich hinkt", entgegnete der Kardinal lächelnd, „probieren Sie es doch einmal und setzen Sie sich während des Fluges mit Ihrer Maschine auf einen dünnen Zweig und zwitschern Sie dabei ein lustiges Morgenliedchen!"

Beizeiten beglücken

An der Wand, direkt über meinem Schreibtisch, hängt eine alte Bauernuhr mit bunt gemalten Blumen auf weißem Grund und einem blitzenden Perpendikel. Mancher wunderte sich schon über das „altmodische und stillose Ding" in meinem Arbeitsraum. Dann erzähle ich das kleine Erlebnis aus meiner Kindheit.

Ich richtete mir damals mein erstes Stübchen hoch oben unterm Dach meines Elternhauses ein. Ein Tisch mit drei Beinen stand darin, auf ein ausgedientes Küchenregal stellte ich meine Bücher. Es gab bunte Kissen aus Wollresten und viele selbstgezogene Blumen aus geschenkten Ablegern. Sehr bescheiden war mein erstes eigenes Zimmer — aber ist nicht alles, was wir lieben, schön?

Ich erzählte meiner Großmutter von dem kleinen Reich unter dem schrägen Dach, und mein Blick streifte die bunte Bauernuhr, deren Pendel so eilfertig in der dämmerdunklen Stube hin und her schwang. Großmutter sah den Blick.

„Gefällt sie dir? Später kannst du sie bekommen!"

„Wann, Großmutter?"

„Wenn ich sterbe, Kind . . ."

„Und wann stirbst du?"

Ich war zu Tode erschrocken über meine Frage. Wir sahen uns eine ganze Weile an. Die alte Frau nachdenklich und sinnend, das Kind Schelte erwartend für die naseweise Frage. Es kam aber anders: „Du hast ja so recht, Kind", kam es leise aus dem Lehnstuhl, „beizeiten beglücken!"

Am anderen Tag tickte der helle Messingpendel in meinem Stübchen hoch unterm Dach, ein lebendiger Pulsschlag der Zeit und täglich, stündlich eine lebendige Freude.

Seitdem tickt er durch Kindheit, Jugend und reifende Frauenjahre. Niemals werde ich vergessen, welche Glückseligkeit der Besitz der Uhr gerade damals auslöste, als sie mir eigentlich noch gar nicht zugedacht war.

Beizeiten beglücken!

Es sind zwei Wörter, die wir uns nicht tief genug ins Herz schreiben können. Wir alle. Heute mehr denn je.

Wie viele junge Leute gibt es, die ihr Heim Stück für Stück vervollständigen müssen. Zuerst wird auf einen Teppich gespart, dann wird vielleicht eine Lampe gekauft, dann wieder der kleine Wäschevorrat etwas vergrößert. Alle diese jungen Menschen haben Mütter, Schwiegermütter, Tanten. Und diese Menschen leben vielleicht heute noch in behäbigen, zum Teil überreichlich möblierten Räumen und könnten leicht einen hübschen polierten Nähtisch, einen Biedermeierspiegel, einen Leuchter entbehren. Diese Frauen stehen vielleicht heute noch vor ihrem Wäschespind und liebkosen den reichen Bestand. Sie warten, bis der Tod ihnen allen Besitz aus den Händen nimmt, bis unberufene Menschen teilen.

Beizeiten beglücken — ihr Mütter, Schwiegermütter, Tanten! Überlegt einmal, ob ihr nicht ein schönes Tischtuch, ein halbes Dutzend Handtücher entbehren könnt, um junge Menschen damit zu erfreuen, es muß nicht immer Geburtstag oder Weihnachten sein. Unerwartetes Schenken löst allergrößten Jubel aus und vertieft die Zuneigung.

Beizeiten beglücken!

Während ich dies schreibe, tickt meine kleine Uhr. Unaufhaltsam tickt sie sich durch die Zeit, bis ein sehnsüchtiger Kinderblick sie auch mir wieder von meiner Wand herunterbettelt.

Blick in die WOHNUNG

Wohin mit dem Mixer?

Schon manche Hausfrau ist glückliche Besitzerin eines Mixgerätes mit seinen praktischen und arbeitsparenden Zusatzgeräten geworden. Aber sie muß bald feststellen, daß das moderne Heinzelmännchen allerhand Raum beansprucht. Selten findet sich im Küchenschrank oder in erreichbarer Nähe ein leeres Fach, das groß genug ist, alle Maschinenteile zu beherbergen. „Nun steht unser kostbarer Mixer zunächst auf einem Hocker in der Ecke", seufzt eine Hausfrau, „aber das ist ja kein Dauerzustand, und ich habe immer Angst, daß das teure Gerät mal herunterfällt und beschädigt wird!" Man muß diese empfindlichen Geräte sorgsam behandeln, denn Reparaturen sind nicht billig. Dazu gehört, daß sie sicher in einem geschlossenen Fach aufbewahrt werden. Die Hersteller moderner Küchenmöbel stellen jetzt Schränke und Schrankteile her, die besonders für die neuartigen Küchenmaschinen eingeteilt und bestimmt sind. Es ist sehr praktisch, diese modernen „Heinzelmännchen" in Griffnähe und doch gut verwahrt zu wissen, ohne daß sie anstoßen, ohne daß man die Zusatzgeräte aufeinanderschichten und dann mühsam hervorsuchen muß — vielleicht sogar dabei eines herunterwirft und beschädigt.

So gehört zur Anschaffung eines elektrischen Mixgerätes eigentlich gleich der Kauf des entsprechenden Schrankes. Eine fürsorgliche Hausfrau wird sich aber zuerst überlegen, ob sie auch Platz für einen solchen Schrank hat und welche Veränderungen in der Anordnung ihrer Küchenmöbel sie deshalb treffen muß. Das gehört eingehend erwogen, auch nach der finanziellen Seite. Denn ein teures neues Mixgerät ohne richtigen Aufbewahrungsplatz ist nur eine halbe Sache, ist ein geldliches Risiko! Sehen Sie sich deshalb genau so kritisch wie bei der Wahl der Küchenmaschine nach einem geeigneten Schrank um — Sie haben Auswahl. Besonders praktisch sind solche, die auch dafür eingerichtet sind, die übrigen kleineren und größeren Hilfsgeräte der Küche aufzunehmen, wie Küchenwaage, Mandelmühle, Brotschneidemaschine, Toaströster und Kaffeemühle. So ist dann alles beisammen und gut verwahrt. Eine zusätzliche Anschaffung — ja; aber sie lohnt sich. Unsere nützlichen Küchenhelfer danken es uns durch längere Lebensdauer.

BNE ALRE

Ein Pionier der Gastronomie

Der französische Schriftsteller Anthelme Brillat-Savarin (1755—1826) hat mit seinem Buch „Physiologie des Geschmackes" die Speisenzubereitung zur „Kochkunst" erhoben. Dem berühmten Feinschmecker, dem wir unzählige herrliche Gerichte verdanken, wurde von seiner Heimatstadt Belley bei Lyon ein Denkmal errichtet. Belley gilt noch heute als „Stadt der Gastronomie" und ist für Touristen aus aller Welt, die kultivierten Tafelgenüssen huldigen, ein begehrtes Reiseziel.

Asylrecht der Bischöfe von Speyer

Der „Domnapf" vor dem Dom zu Speyer zeigte die Grenze zwischen dem Exterritorialgebiet (den Landesgesetzen nicht

unterworfen) des Bischofs und der Freien Reichsstadt an. Bei festlichen Anlässen wurde der Domnapf mit Wein gefüllt und wird schon im Jahre 1314 urkundlich erwähnt. Ein von der reichsstädtischen Polizei Verfolgter konnte nicht mehr gefaßt werden, wenn er rechtzeitig den Domnapf erreichte, da er sich dann auf bischöflichem Freiboden befand.

Wirksames Mittel gegen Ehekrach

Im Mittelalter griff die Gerichtsbarkeit gerne zu drastischen Strafmaßnahmen. Streitsüchtige Eheleute z. B. wurden an diesen Prangersäulen zur Schau gestellt, worüber sich ihre lieben Nachbarn bestimmt recht freuten. Diese Prangersäulen, die heute noch vor dem Rathaus in Celle stehen, sollen wohl die vorübergehenden Eheleute mahnen, in Frieden und Eintracht zu leben.

So will Kaffee bereitet sein ...

SCHOTT & GEN MAINZ

JENA" GLAS

... in der SINTRAX-Kaffeemaschine aus Jena^{er} Glas. Jena^{er} Glas ist porenfrei und nimmt daher keinen Geschmack an. In der SINTRAX-Kaffeemaschine aus Jena^{er} Glas entfaltet das Aroma des Kaffees seine ganze Köstlichkeit. Die letzte Zartheit, der feinste Duft wird gelöst... und bleibt dem Kaffee erhalten. Der Kaffee wird am Tisch bereitet — sichtbar und auf elegante Art. Die Augen aller verfolgen das reizvolle Spiel in der kristallklaren SINTRAX. Bereiten Sie köstlichen Kaffee auf neue, moderne Art ... in der SINTRAX-Kaffeemaschine aus Jena^{er} Glas.

Übrigens: Die SINTRAX-Kaffeemaschine und auch all' das praktische und preiswerte Geschirr aus Jena^{er} Glas sind ideale Geschenke zu allen festlichen Anlässen. Schenken Sie Jena^{er} Glas – Ihren Lieben und sich selbst zuliebe.

Kochen — einfacher denn je!

Kochen, Braten, Backen in feuerfestem Jena^{er} Glas ist so einfach und bequem. Das vielseitig verwendbare Geschirr aus Jena^{er} Glas ist kristallklar und durchsichtig und so überaus preiswert.

Kaffeemaschinen aus Jena^{er} Glas gibt es in 5 verschiedenen Größen — komplett schon ab DM 21,35

Glück durch Glas

JENA^{ER} GLAS

feuerfest

8JGH S1

Männer

Ferien vom Motor

„So, Sie fahren dieses Jahr mit dem Omnibus nach Spanien!" — „Na ja, man muß sich doch ein bißchen die Welt ansehen." — „Wir wollen auch mit dem Motorrad ins Ausland, quer durch Frankreich und Italien. Nur schade, daß wir nicht einmal drei volle Wochen Zeit haben..." Solche Gespräche werden heute oft geführt. Die Ferien stehen im Zeichen der Motorisierung, man will möglichst große Distanzen zwischen sich und seinen Wohnort legen. Dies geschieht weniger aus Gründen der Erholung, sondern weil das heutzutage „zum guten Ton gehört". Man fährt weg, um zu beweisen, daß man es sich erlauben kann, weit zu reisen und sich Städte und Gegenden anzusehen, über die „jeder" spricht. Erst hinterher stellt man betreten fest, daß man sich überhaupt nicht erholt hat. Warum aber kommt man erst nach dem Urlaub zu dieser Erkenntnis?

„Die Gäste beklagen sich immer häufiger darüber", erklären die Hoteliers, „daß sie unpersönlich behandelt würden. Unterkunft wie Speisenkarte würden in zunehmendem Maße der persönlichen Note entbehren. Wie sollten wir die Gäste jedoch individuell behandeln können, wenn der heutige motorisierte Touristenstrom einen solchen ununterbrochenen Gästewechsel im Gefolge hat, daß wir diesem besonders auf die Hauptferienzeit konzentrierten Massenansturm oft nur noch schichtweise Herr werden?" Auch die Inhaberin einer größeren Pension in einem abseits gelegenen Alpental äußerte sich ähnlich: „Zu mir kommen die Leute von überallher", erzählt sie, „und geben vor, Ruhe, Ruhe und noch einmal Ruhe zu suchen. Spätestens nach drei Tagen jedoch werden sie nervös und unzufrieden und finden, daß man ihnen zu wenig bietet. Ich schloß daher mit einer Reisegesellschaft einen Vertrag nach dem Motto ab: »Drei Tage Romantik und Stille in...!« Jetzt geht es bei mir wie in einem Taubenschlag zu."

Da ist die Bodenseeflotte, schmucke Dampferchen unter deutscher, schweizerischer und österreichischer Flagge, die, meist noch aus der guten alten Zeit stammend, mehr Wert auf behagliches Dahindampfen als auf Geschwindigkeit legen. Also das ideale Beförderungsmittel für jene Menschen, die sich von der Berufshetze erholen wollen, müßte man denken. Weit gefehlt: Die letztjährige Bilanz der Bodenseeschiffahrt weist einen 25prozentigen Rückgang der Passagierzahl auf. Statt dessen erwiesen sich die anderswo eingesetzten neuen „Düsenboote" als eine Fremdenverkehrsattraktion ersten Ranges.

Nicht selten wird heute im Gastgewerbe der Feriengast in Autofahrer und Nichtautofahrer geschieden. Je großartiger und teurer das Wagenmodell, desto höher wird der Autobesitzer als Gast gewertet. „Wo denken Sie hin", entrüstet sich der Portier eines großen Hotels, als ihm dieser Vorwurf

gemacht wurde, „von Bewertung kann keine Rede sein. Aber der Gast ist König, nicht wahr? Wir bemühen uns von jeher, unsere Gäste so zu behandeln, wie sie behandelt zu werden wünschen. Und es gibt tatsächlich eine Art modernen »PS-Adel«, der von uns die ihm nach seiner Ansicht mit zunehmender PS-Zahl zustehende Unterwürfigkeit erwartet. Sonst geht der Gast zur Konkurrenz."

Seit einiger Zeit stellt auch das Deutsche Jugendherbergswerk, das bisher seine Jugendherbergen grundsätzlich den motorisierten Wanderern verschlossen hatte, diese nun doch den Motorrad- und Omnibusreisenden bis zum 25. Lebensjahr zur Verfügung. Wohl fehlt es nicht an Warnungen, daß man alles unternehmen müßte, um „die sinnlosen Blitzreisen Jugendlicher ins Ausland einzudämmen". Andererseits weiß man aber ganz genau, daß heute den jungen Menschen das „immer schneller fahren, immer weiter reisen, immer mehr sehen" schon so sehr in Fleisch und Blut übergegangen ist, daß sie über die Mahner zur Mäßigung meist nur noch verwundert den Kopf schütteln.

Ärzte und Soziologen sind sich darüber einig, daß es so nicht weitergehen kann. Die Unrast, von der viele Menschen heute auch in ihrer Freizeit geradezu besessen sind, ist ein ungesunder Zustand, der dazu führt, daß man sich auch im Urlaub vom Motor nicht mehr lösen kann. Man schlägt zum Beispiel in irgendeinem Ort sein Standquartier auf, um von dort ausgedehnte Fahrten zu unternehmen Die ganze Familie sitzt eingepfercht den Tag über im Auto, der Vater muß als Fahrer eine anstrengende Arbeitsleistung vollbringen, von Erholung und Entspannung kann keine Rede sein. Man hat aber pflichtschuldigst die ganze weitere Umgebung besichtigt, man kann im Bekanntenkreis mitreden. Wie lange noch werden die immer lauter tönenden Warnungen in den Wind gesprochen sein, die von schweren Gesundheitsstörungen infolge der immer mehr zunehmenden Unrast der Menschen sprechen? Ist denn das motorisierte Herumrasen im In- und Ausland wirklich das Ziel unserer Ferienwünsche, oder macht man es nur, weil man eben nicht mehr den Mut zu besinnlichen Ferien hat? Machen wir doch einmal wieder Ferien vom Motor!

Das Leben ist nicht grau

Als wir noch jung waren, sehr jung, haben wir oft über die „bürgerliche Spießigkeit" gelacht, über die Menschen unter der Lampe am warmen Ofen, wenn draußen der Regen fiel und die Tropfen in die Pfützen klatschten.

Und heute? Heute sitzen wir unter der Lampe, ich stopfe seine Strümpfe, er liest die Zeitung, und manchmal liest er mir daraus vor. Ja, ich bitte ihn darum. Er weiß, daß mich nicht gerade verfassungsrechtliche Fragen und polemische Artikel interessieren — und so wählt er aus. Schon in der Auswahl, scheint mir, begegnen sich unsere Gedanken und unsere Gefühle. Oft bilde ich mir sogar ein, daß in einem besonderen Artikel, den er ausgewählt hat, eine kleine Liebeserklärung für mich verborgen liegt. Unsere Verbundenheit zeigt sich mehr und mehr in kleinen Dingen. Mit den großen Worten wird man sparsam, wenn man täglich zusammen ist und die Sorgen und Schwierigkeiten des Alltags teilt.

Wäre das Leben nicht farblos, gingen alle Jugendträume in Erfüllung? Je länger ich lebe, desto fester glaube ich es. Die kleinen Dinge machen das Leben aus, sein Glück und seine Enttäuschung. Mit ihnen, mit den kleinen Dingen sollte man ins reine kommen. Geduld und Nachsicht muß man lernen, muß unter der Lampe sitzen können, ohne sich zu langweilen. Ich stopfe seine Socken, er sagt ein Wort — oder er schweigt, wie es sich ergibt; und manchmal hören wir den Regen vor den Fenstern unserer kleinen Wohnung plätschern. Hinter der Tür des Nebenraumes spricht unsere Älteste ein schlaftrunkenes undeutliches Wort. Dann wirft sie sich auf die andere Seite. Wenn ich aufschaue, sehe ich: Er ist da. Ich bin nicht allein. Das Leben ist nicht grau.

NEUHEITEN

Der praktische Wasserbadkocher

Dieser Aluminium-Doppeltopf kann als Wasserbadkocher oder auch getrennt verwendet werden. Der Schüttrand ermöglicht das Ausgießen nach allen Seiten ohne Beschmutzen der Außenwand. Durch den plangeschliffenen Thermicboden, der die Hitze gleichmäßig und schnell verteilt, ist dieses Aluminiumgeschirr außer für Kohle und Gas auch für den Elektroherd geeignet.

*

Die Jupiter-Haushaltswaage

Diese neuartige automatische Waage, auf der man Mengen bis zu 5 kg abwiegen kann, findet auch in der Kleinküche, an der Wand oder am Küchenschrank aufgehängt, Platz. In dem bruchsicheren Plastikgehäuse, das sich mit seinen glatten runden Formen leicht säubern läßt, sind die Wiegeteile vor Staub geschützt. In der abnehmbaren Wiegeschale, die ein großes Fassungsvermögen hat, können auch kleine Portionen, wie sie z. B. beim Diätkochen in Frage kommen, genau abgewogen werden. Wird die Waage nicht verwendet, wird die Wiegeschale hochgeklappt.

*

Ein Knäuelhalter aus Kunststoff

Immer wieder fällt beim Strikken und Häkeln der Wollknäuel zu Boden. Eine wirksame Abhilfe schafft hier der gezeigte Knäuelhalter. Dieser kann ganz flach zusammengelegt werden und ist überall leicht anzubringen.

*

Der Blumenboy

Eine willkommene Neuheit für alle reiselustigen Blumenliebhaber ist der Blumenboy. Mit diesem Gerät ist die automatische Bewässerung der Pflanzen bis zu 14 Tagen möglich. Auch kann der Wasserzufluß genau reguliert werden.

*

Die hier gezeigten Neuheiten sind nur über den Haus- und Küchengerätehandel zu beziehen. Interessenten wollen sich also wegen einer Bezugsquelle nicht an uns, sondern an ihren Fachhändler wenden, dem wir auf Wunsch gern die Herstellerfirma nennen werden.

Überall und immer wieder:
es geht nichts über eine **Miele**

Machen Sie sich die Miele-Freude...

Einmal sich nicht plagen müssen, einmal Zeit haben für sich selbst - das ist der Wunsch jeder Hausfrau. Leicht zu erfüllen, wenn eine Miele im Hause ist! Miele-Waschmaschinen gibt es für jeden Haushalt wie nach Maß: in jeder Preisklasse, von der Standard-Waschmaschine bis zu der Miele-Vollautomatic, technisch unübertroffen.

Miele-Waschmaschinen waschen nach dem besonderen Miele-Prinzip „aufgelockert". Die Miele-Waschtrommeln bieten wirklich Platz - sie ermöglichen die ideale Laugenmenge für vorbildliches Waschen. Fachleute sagen daher: Miele, unbedingt Miele!

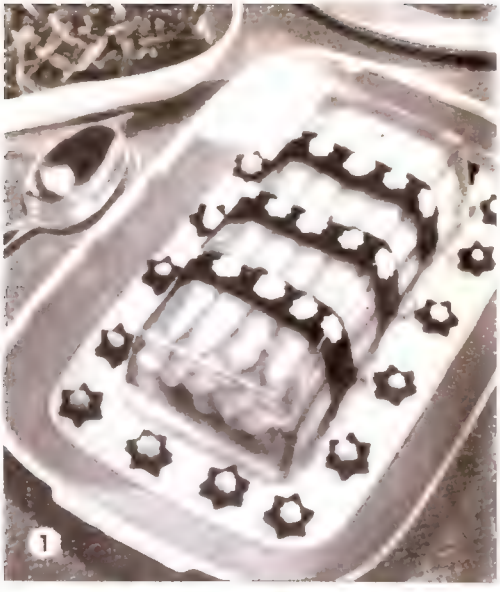
Miele in 65 Ländern

Miele

macht's
der Hausfrau
leichter

MIELEWERKE AG., GÜTERSLOH

Güte erprobte Rezepte

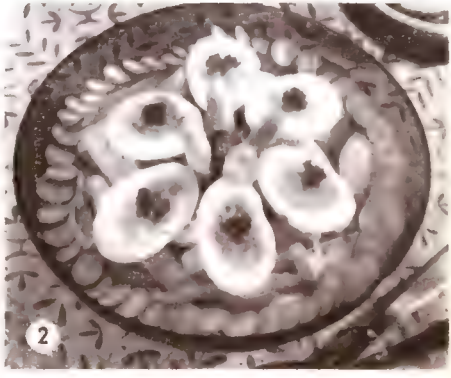


Lukullische Genüsse im Juni

Spargel in Aspik *(Abb. 1)*

Zutaten: 500 g Spargel; Aspik, 1 l verdünnte Spargelbrühe, 3—4 Eßlöffel Weinessig, Salz, Zucker, 4 Pfefferkörner, 1 Nelke, 1 Teelöffel Senfkörner, 2 Päckchen Regina-Gelatine, etwas Zuckerfarbe (gebräunter Zucker); 30 g Mayonnaise.

Die geschälten Spargel in schwachem Salzwasser weichkochen, vorsichtig auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Die Spargelbrühe 10 Minuten mit den Gewürzen kochen, dann sieben. Die geweichte Gelatine in der heißen Brühe auflösen. 4 Eßlöffel Geliersud mit Zuckerfarbe braun färben, auf eine Platte gießen, erstarren lassen und Streifen und Sterne schneiden. Den Boden einer länglichen Form mit Geliersud bedecken, diesen erstarren lassen, braune Aspikstreifen darauflegen, die Spargelstangen aufschichten und den restlichen Geliersud daraufgeben. Das Ganze nach dem Erstarren stürzen und mit Mayonnaise garnieren. Hierzu reicht man Pommes frites und Remouladensoße.



Spargelsalat mit Eiern *(Abb. 2)*

Zutaten: 500 g Spargel, Salz, etwas Macis; für die Salatsoße: 6 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Weinessig, Salz, Pfeffer, Paprika; 2 Bund Radieschen; Salz, Pfeffer, 3 hartgekochte Eier, Petersilie;

Butter und Toast. — Den geschälten Spargel in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und in schwachem Salzwasser mit Macisästchen garen, dann auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. In gewohnter Weise eine Salatsoße bereiten, die Spargelstückchen hineingeben und gut durchziehen lassen. Die geputzten Radieschen in feine Scheiben schneiden, leicht salzen und pfeffern und mit den halbierten Eiern auf dem Spargel abbildungsgemäß anrichten. Den Spargelsalat mit Butter und Toast zu Tisch geben.

Stangenspargel mit hartgekochten Eiern (Abb. 3)

Zutaten: 1 kg Spargel, Salz, 1 Macisästchen; 4 hartgekochte Eier, reichlich gehackte Petersilie; 80 g Butter. — Den geschälten Spargel in leichtem Salzwasser garen, vorsichtig auf ein Sieb heben und abtropfen lassen. Die Spargelstangen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Eischeiben belegen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu reicht man braune Butter und Salzkartoffeln.

Sommerliches Potpourri (Abb. 4)

Zutaten: 375 g Spargel, 500 g Mohrrüben (gelbe Rüben, Karotten), Salz, einige Macisästchen. Soße: 40 g Margarine oder Butter, 40 g Mehl, ½ l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß; 4 gekochte Eier, gehackte Petersilie. — Spargel und Mohrrüben vorbereiten, den Spargel in etwa 5 cm lange Stücke und Mohrrüben in Scheiben schneiden. Beide Gemüse in leichtem Salzwasser mit Macisästchen garen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Aus Fett und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit

TKA 35 f

Applaus für die Hausfrau!

Ein sicheres Erfolgsrezept:
Traubengervais
1 Carré Gervais wird mit Traubensaft zu einer Creme verrührt, mit Zitronen- und Orangensaft abgeschmeckt und in ausgehöhlte Tomaten gefüllt. Dieser schnell bereitete Leckerbissen wird mit einer Weinbeere gekrönt.
Bitte fordern Sie kostenlos
das neue Rezeptheft an bei
Ch. Gervais AG. Abt. P 7
München 27 Siebertstraße 4

ch. GERVAIS

TEPPICHE
Räumungsverkauf
Im größten Teppichhaus der Welt infolge Umbau, Gebäudeabbruch und Hochhaus-Neubau. Billige Abgabe von
5000 Teppichen
Bettumrandungen und Brücken.
3 % Rab. bei Barzahlung. Ratenkredit bis zu 18 Monaten. Mindestrate DM 10,-.
Auch ohne Anzahlung.
Nutzen Sie diese wirklich einmalige Gelegenheit!
Verlangen Sie 700 Originalproben und farbige Abbildungen portofrei auf 5 Tage zur Wahl mit Sonderpreisliste für Räumungsverkauf. Kein Vertreterbesuch.
Teppiche für wenig Geld - vom größten Teppichhaus der Welt!
Teppich-Kibek
Hausfach 211 F · ELMSHORN

Gepflegtes Silber · Zeugnis für Niveau und hausfrauliche Sorgfalt · Tiefenglanz von langanhaltender Dauer durch SONA Silberputz • schonend und ergiebig · Gratisproben erhalten Sie bei Juwelieren, Goldschmieden und in Drogerien oder direkt vom Hersteller
SONA
SONA SILBER-PUTZ
FRANZ HOFFMANN & SÖHNE
CHEMISCHE FABRIK, EUBURG/D.

Das lohnt sich
Bestell-Nr. K 512-18
Praktischer Laufschuh
Braunes Vollrindleder, Porogummisohle. Gr 36-42 10.75; Gr. 43-46 12.50 DM. Großer Sommer-Katalog gratis!
9.50
Gr. 31-35
Nachnahme-Versand
GROSSVERSAND
Pöhlmann
Abt. 76 • NÜRNBERG

Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und gut abschmecken. Etwas Soße über das auf einer Platte abbildungsgemäß angerichtete Gemüse geben, die halbierten Eier darauf verteilen, das Gemüse mit gehackter Petersilie bestreuen und mit der restlichen Soße zu Tisch geben.

Glasierter Blumenkohl *(Abb. 5)*

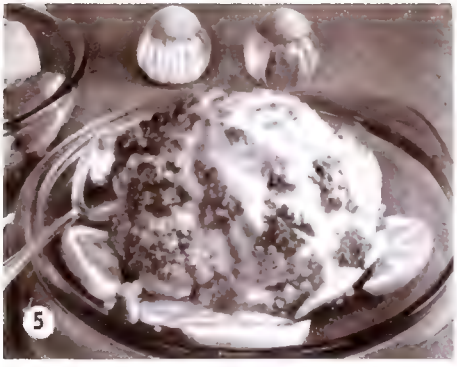
Einen schönen Blumenkohl kocht man in leichtem Salzwasser halb weich, dann gibt man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun buttert man eine Jenaer Glasform und setzt den Blumenkohl hinein. Aus 1½ Löffel Mehl, 5 g in etwas Milch aufgelöster Hefe, 1 Ei und etwas Salz bereitet man einen leichten Teig, gießt ihn über den Blumenkohl und bäckt ihn in der Bratröhre ab. Die Teigkruste soll schön bräunen. Man garniert am Schluß den Blumenkohl mit Zitronenschnitzen. Dazu reicht man Kartoffeln.

Blumenkohl mit Käsesoße und Fleischklößchen *(Abb. 6)*

Man kocht zwei kleinere Blumenkohlköpfe in leichtem Salzwasser weich, läßt sie gut abtropfen und legt sie dann auf eine angewärmte Platte. Ferner bereitet man eine Buttersoße und schmeckt sie mit einem Dreieck Vollfettkäse ab — er darf nur langsam in der Soße zerschmelzen. Man kann noch sehr fein gewiegtes Kerbelkraut an die Soße geben. Einen Teil der gut abgeschmeckten Soße über den Blumenkohl gießen und Schnittlauch darüberstreuen, den Rest der Soße gesondert servieren. Den Blumenkohl mit Fleischklößchen umlegen, die herzhaft mit frischem Majoran, etwas Liebstöckl, Weinraute und Pimpinelle gewürzt wurden.

Leberrollen auf Kohlrabigemüse *(Abb. 7)*

Eine schöne Kalbsleber in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf jede Scheibe 1 gehacktes Salbeiblatt, etwas frischen gehackten Majoran und eine dünne Scheibe Speck legen. Nun die Leberscheiben einrollen, mit Zahnstochern zusammenhalten, mit etwas Butter übergießen und in der Bratpfanne unter Wenden gar schmoren. Dann leicht salzen. — Kohlrabi-Gemüse. Gleichgroße Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben



In Sekundenschnelle

können auch Sie jede Suppe und jede Soße schmackhaft binden!

Bitte nehmen Sie
für je 1 Liter Flüssigkeit bei

Fleischsuppe 30 g Mondamin
Gemüsesuppe 30 g Mondamin
Milchsuppe . . . 40 g Mondamin
Obstsuppe . . . 40 g Mondamin
Soßen . . . . 25–40 g Mondamin

Und hier ein Rezept für eine

Gebundene Suppe

30 g Mondamin (3 gestr. Eßlöffel), 6–8 Eßl. Milch, evtl. 1 Eigelb, 1 Ltr. Fleisch- oder Gemüsebrühe, Salz, Kräuter.

Mondamin mit kalter Milch und evtl. Eigelb anrühren, in die kochende Brühe gießen, unter Rühren kurz kochen, abschmecken und die Suppe mit gehackten Kräutern bestreut anrichten.

MONDAMIN* garantiert Ihnen glattes, klumpenfreies Anrühren und reinen Geschmack!

* Das große Paket kostet nur 88 Pf.

Ein neues Rezept – ein neuer Beweis:
Nicht umsonst ist **MONDAMIN**
das meistgekaufte Erzeugnis seiner Art!

schneiden und in wenig Salzwasser weichkochen. Gleichzeitig kocht man auch die Herzblättchen weich und gibt eine Messerspitze Natron dazu, damit sie schön grün bleiben; sie werden dann fein gehackt. Nun schwitzt man 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Fett an, gibt das gehackte Kohlrabigrün dazu und füllt mit Kohlrabikochwasser auf. Das Ganze wird mit ein wenig Milch, reichlich gehackter Petersilie, etwas Maggis Suppenwürze und Salz fein abgeschmeckt, die Kohlrabischeiben werden dazugegeben und alles zusammen nochmals kurz durchgekocht. Das Gemüse soll schön grün sein. Die Leberrollen legt man auf das Kohlrabigemüse.

Kohlrabikartoffeln mit Blutwurst (Abb. 8)

1 kg Kohlrabi, ½ l Brühe oder Wasser, Salz, 1 Macisästchen; 500 g Kartoffeln, Salz, 60 g Margarine oder Butter; 4 Blutwürstchen, 40 g fetten Räucherspeck, gehackte Petersilie. — Die Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und in kochender Brühe oder Wasser mit Salz und Macisästchen garen. Nach etwa 20 Minuten Kochzeit geschälte Kartoffelwürfel dazugeben und Kohlrabi und Kartoffeln fertig garen. Nun das Gericht vom Feuer nehmen und mit Butter oder Margarine schwenken und gut warm stellen. Die Blutwürstchen in zerlassenem Speck braten und dann halbieren. Die Kohlrabikartoffeln anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und die Blutwursthälften darauflegen.

Kalbszunge mit Erbsen, Karotten und Kartoffelschnee (Abb. 9)

Zutaten: 1 Kalbszunge, Salz, Pfeffer, 1 Fondor-Würfel, 1 Lorbeerblatt, Suppengrün, Erbsen und Karotten, 300 g Kartoffeln, Fondor aus dem Streuer, 25 g Butter, Petersilie. 2 l Wasser mit Fondor-Würfel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Suppengrün zum Kochen bringen, die gewaschene Zunge einlegen und in etwa 1 Stunde weichkochen lassen. Die Zunge aus dem Sud nehmen und noch heiß die Haut abziehen. Die Zunge schräg in nicht zu dicke Scheiben schneiden. — Erbsen und Karotten in wenig leichtem Salzwasser garen, dann in Butter schwenken, evtl. noch salzen und nach dem Anrichten gehackte Petersilie überstreuen. Die Kartof-

8

9

10

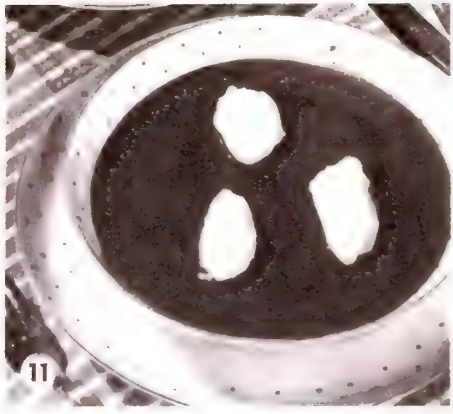
feln schälen, in kleine Stücke schneiden und weichdämpfen, dann die heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Der Schnee muß ganz locker sein; dann mit Fondor aus dem Streuer überstäuben.

Kirschenauflauf auf engl. Art *(Abb. 10)*

Zutaten: 500 g Kirschen, 1/4 l Portwein, 75 g Zucker, 1 Stückchen Ingwer, 1 Nelke, etwa 10 g Gustin; einige Scheiben Weißbrot oder Zwieback, 50 g Margarine, Zucker und Zimt. — Die Kirschen entsteinen, einige Steine aufklopfen und den weißen Kern herausnehmen. In Portwein mit Zucker und Gewürzen Kirschen und Kerne dünsten, Gewürze entfernen, einige Kirschen zur Garnitur wegnehmen und die übrigen Kirschen mit etwas in Wasser verquirltem Gustin binden, aufkochen und in eine gefettete Jenaer Glasform geben. Die von der Rinde befreiten Brotscheiben oder Zwiebacke in Margarine goldgelb backen, zu dem Kirschenbrei legen, mit Zucker und Zimt bestreuen und 30 Minuten in mäßig warmem Backofen durchziehen lassen. Die Form aus dem Backofen nehmen und mit den zurückgelassenen Kirschen garnieren. Den Auflauf sofort zu Tisch bringen.

Erdbeer-Kaltschale *(Abb. 11)*

Zutaten: 30 g (2 gut gehäufte Eßlöffel) Oetkers Gustin, 100 g (4 gehäufte Eßlöffel) Zucker, 1 Päckchen Oetkers Vanillin-Zucker, 3/4 l Wasser, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel kaltes Wasser; 625 g Erdbeeren, evtl. etwas Weißwein zum Abschmecken, 1 Eiweiß, 2 Teelöffel Zukker. — Das Gustin, den Zucker und den Vanillin-Zucker mit 6 Eßlöffel von den



3/4 l Wasser anrühren. Das übrige Wasser zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, langsam das angerührte Gustin hineinrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit dem mit etwas Wasser verquirlten Eigelb abziehen, kalt stellen und ab und zu durchrühren. — Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Etwa 125 g Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, die übrigen Erdbeeren durch ein feines Sieb streichen. Das Erdbeermark und die in kleine Stücke geschnittenen Erdbeeren gibt man an die erkaltete Suppe. Man schmeckt noch mit Wein ab. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit 2 Teelöffel Zucker süßen. Vom Eierschnee kleine Klößchen abstechen und auf kochend heißes Wasser setzen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Klößchen in etwa 5 Minuten fest werden lassen. Die Klößchen auf die erkaltete in Teller gefüllte Suppe setzen.

Mit ESSIG-ESSENZ
stets frischer Essig im Haus.

Gesunde Salate und Speise-Essig aus ESSIG-ESSENZ gehören zusammen. Das ist praktisch, preiswert und bekömmlich.

gibt feinen, reinen Speiseessig

SPEYER & GRUND GMBH · FRANKFURT/M.

Wir bitten zum Kindergartenfest!

Voraussetzung für das Gelingen des kleinen Festes ist natürlich, daß es der Wettergott gut meint und die kleinen Überraschungen nicht im wahrsten Sinne des Wortes „ins Wasser fallen".

Bei den Vorbereitungen läßt sich Mutti von den größeren Kindern helfen; sie spannen die bunten Girlanden von Baum zu Baum und hängen dazwischen Lampions auf. Die jüngsten Gäste werden zwar die Festbeleuchtung nicht mehr sehen, denn eine Kindergesellschaft, und sei sie noch sooo schön, sollte nicht nach 20 Uhr beendet werden.

Damit genügend Zeit für die von Mutti vorbereiteten Spiele bleibt, wird für 15.30 Uhr eingeladen. Die Festtafel ist dann schon gedeckt. Als Getränk gibt es Kakao mit einem Kleckschen Schlagsahne. Zum Kuchen sollte keine Schlagsahne extra gegeben werden, das wäre zuviel für die kleinen Mägen.

Unter Assistenz der Kinder wurde ein prächtiger gefüllter Hefekranz gebacken und außerdem kleine Igelchen, die sehr lustig aussehen und nicht minder gut schmecken. Gegen 18 Uhr — wenn die Kinder sich heiß und müde getollt haben — wird es als erfrischende Süßspeise Quarksahne mit Früchten oder Vanillepudding in Form von Glückspilzchen geben. Mehr wäre von Übel! Bei Kindereinladungen sind die Spiele, beim Gartenfest vor allem die Rasenspiele, die Hauptsache, nicht die Verpflegung. Am besten gelungen ist das Fest, von dem die Kinder noch lange Zeit später erzählen, wie schön es war!

Gefüllter Hefekranz ist schnell zubereitet und belastet nicht die Kindermägen

Gefüllter Hefekranz *(Abb. 1)*

Zutaten zum Teig: 500 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, knapp 1/4 l Milch, 25 g Hefe; zur Fülle: 150 g geriebene Mandeln, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Apfelsaft, 1 Eßlöffel flüssige Butter; zum Bestreichen: 1 verquirltes Eigelb; zum Bestreuen: 25 g Mandelspäne.

Zubereitung: Die zerbröckelte Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, mit 1 Eßlöffel Zucker, 3 Löffel Mehl zu einem Brei verrühren und diesen in die Mitte des in eine Schüssel gesiebten Mehles geben. Diesen Vorteig 15 Minuten an einem vor Zug geschützten Platz gehen lassen. Inzwischen die Butter (Margarine) schaumig rühren, Zucker sowie Zitronenschale und die restliche Milch zugeben. Diese Mischung zum Vorteig geben, alles gut verarbeiten und den Teig mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig wieder 60 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Zutaten zur Fülle mischen, daß eine streichfähige Masse entsteht. Nach dem Gehen den Teig zu einem fingerdicken, 15 cm breiten Streifen auswellen, mit der Mandelfülle bestreichen, dann die Längsränder aufeinanderlegen und zusammenkneifen. Die Teigrolle einige Male drehen und auf ein gefettetes Backblech in Kranzform legen. Man läßt den Kranz nochmals 30 Minuten gehen, dann bestreicht man ihn noch mit verquirltem Eigelb und bestreut ihn dicht mit Mandelspänen. Bei guter Hitze 30 bis 35 Minuten backen. (Anmerkung: Bei dem Hefeteig ist bewußt die Eizugabe weggelassen worden, da Eier das schnellere Trockenwerden des Kuchens verursachen und anzunehmen ist, daß Mutti den Kuchen bereits am Tage vor dem Gartenfest backt.)

Gebackene Igelchen *(Abb. 2)*

Zutaten zum Teig: 375 g Mehl, 300 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver, knapp 1/4 l heißes Wasser, 1/2 Päck-

Ist sie nicht lustig, unsere Igel-Familie? Die kleine Gänseliesel ist hier eine Igel-Liesel

chen Vanillezucker; außerdem werden gebraucht: Aprikosen-Marmelade, 50 g Mandelstifte, 200 g Puderzucker, 30 g Kakao, 25 g flüssiges Kokosfett, knapp 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung: Zucker und Eier schaumig rühren, abwechselnd von dem gesiebten Mehl und dem heißen Wasser zugeben und sehr schnell rühren. Dies ist wichtig für das gute Gelingen des Teiges. Mit dem letzten Drittel des Mehles das Backpulver mischen. Den Teig in gefettete eiförmige Formen füllen — es können auch Formen von verschiedener Größe verwendet werden — und gleich bei schwacher Hitze etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Sollte sich die untere Seite des Gebäkkes etwas gewölbt haben, wird sie glattgeschnitten, damit die Igel fest aufstehen. Die erkalteten Gebäckstücke einmal in der Mitte quer durchschneiden, mit Marmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Oberfläche des Gebäckstückes dünn mit Marmelade bestreichen und Mandelstifte einstecken. Für den Guß Puderzucker und Kakao versieben und mit zerlassenem Fett und so viel heißem Wasser verrühren, daß eine dick-

Neues Glück

Wie oft hat diese Frau sich wohl danach gesehnt, ihren Kindern wieder eine **ganze** Freundin, eine **ganze** Mutter zu sein?! Hast und Überarbeitung im Haushalt standen dabei immer im Wege.

Aber jetzt ist alles anders geworden. Sie ist überglückliche CONSTRUCTA-Besitzerin, frei von ihrer schwersten Pflicht, dem Waschtag. Die neu gewonnene Zeit und inneren Kräfte kommen jetzt dem Liebsten zugute, was sie auf der Welt hat: ihrer Familie. Bedenken Sie, die neuen CONSTRUCTA-Modelle K 3 und K 5 mit ihrem „neuen CONSTRUCTA-Waschverfahren" bringen Ihnen viele neue Vorteile und Einsparungen:

- fast **40%** weniger Stromverbrauch
- ca. **30%** weniger Waschmittelverbrauch
- **anschließbar auch an normalen Wechselstrom im Etagenhaushalt**
- Verwendung **aller** Waschmittel
- nur noch **einmalige** Zugabe der Waschmittel
- Spezialwaschprogramm für stark verschmutzte Sachen bei Modell K 5
- Preissenkung bei Modell K 3 für Wechselstrom um **315.—** DM, für Drehstrom um **200.—** DM!

Geblieben aber ist die „klassische Waschmethode" mit allen ihren Vorzügen!

Wann werden Sie sich entscheiden für dieses „neue Glück"?

Verlangen Sie unverbindlich Prospekt AE vom CONSTRUCTA-Werk, Düsseldorf-Oberkassel

Mod. K 5

Generalvertretungen: SAARLAND: Adolf Manz, Saarbrücken · ÖSTERREICH: Louise Schumits & Sohn, Wien · HOLLAND: Techn. Unie, Amsterdam · SCHWEIZ: Novelectric AG, Zürich · SCHWEDEN: Elektroskandia, Stockholm. Ferner in BELGIEN, FINNLAND, FRANKREICH, ITALIEN, LUXEMBURG, NORWEGEN.

Unbeschwert geht's leichter

Bei Kopf- und Zahnschmerzen, Erkältung u. Rheumaschmerzen sowie in den kritischen Tagen der Frau helfen 1-2 Tabletten Temagin schnell und zuverlässig. Temagin wirkt langanhaltend, ohne müde zu machen, und Sie fühlen sich wieder frisch.

Temagin

In allen Apotheken
10 Tabletten DM 0.95
20 Tabletten DM 1.70

1L4

flüssige Masse entsteht. Die Igelchen mit dem Guß überziehen und trocknen lassen. Erst jetzt für die Augen Mandelstifte in den Teig stecken. — Sollte die verwendete Eiform nicht ganz der Igelform entsprechen, ist am Kopf etwas „nachzuhelfen".

Quarksahne mit Früchten (Abb. 3)

Zutaten: 500 g Quark, ½ l Milch, 2—3 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Vanillezucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, Früchte, wie sie zur Verfügung stehen. Die angegebene Menge reicht für 8 Portionen aus. Quark mit ¼ l heißer Milch verrühren, dadurch wird das Passieren des Quarks durch ein Sieb erspart. Die restliche Milch kalt zugeben, Gewürze und Zucker zufügen und alles gut mit dem Schneebesen schlagen. Die Quarkmasse darf nicht zu süß sein. Die Früchte, am geeignetsten sind Beeren, vorbereiten und waschen, wenn erforderlich durchschneiden, einzuckern und durchziehen lassen. Einen Teil des Obstes unter die Quarkmasse mischen, die in Portions-

Beerenfrüchte und Sahnequark, das ist was Feines

Die „Glückspilzchen" sind nichts anderes als Vanillepudding mit gedünsteten Apfelhälften

schälchen gefüllt wird, die Speise noch mit ganzen oder halbierten Früchten garnieren.

Glückspilzchen aus Vanillepudding

(Abb. 4)

Zutaten: ½ l Milch, 60 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker oder 1 Vanilleschote, 60 g Puddingpulver, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, einige kleine Äpfel, 4 Blatt rote Gelatine. — Das Puddingpulver mit 3 Eßlöffel kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit 50 g Zucker, Vanillezucker (Vanilleschote), Salz aufkochen, vom Feuer nehmen, das angerührte Puddingpulver zugießen, einmal aufkochen lassen (Vanilleschote herausnehmen!). Die Puddingmasse auskühlen lassen, dabei mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet, das Eigelb unterrühren und die Masse in kleine kalt ausgespülte Gläschen füllen, dann kalt stellen. Inzwischen die Äpfel schälen, halbieren und vom Kernhaus befreien, dann in wenig Zuckerwasser weichdünsten, dabei darauf achten, daß die Äpfel nicht zerfallen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in dem Apfelkochwasser auflösen. Die kalten, gut abgetropften Apfelhälften mit der Gelatinemasse überziehen und abtrocknen lassen, dann Sahne- oder Eiweißtupfen aufsetzen. Die Apfelhälften ergeben die „Pilzköpfchen". Den Pudding aus den Gläschen auf eine Platte stürzen und die Pilzköpfchen aufsetzen. Mit verdünntem Himbeersaft zu Tisch bringen.

Lieferung durch den Fachhandel

Mit Vergnügen

werden Sie den kostenlosen Photohelfer von der Welt größtem Photohaus lesen. Dieses 270seitige Buch enthält wertvolle Ratschläge, herrliche Farbbilder und all die guten Markenkameras, die PHOTO-PORST bei nur einem kleinen Fünftel Anzahlung, Rest in 10 Monatsraten, mit einjähriger Garantie frei Haus liefert. Gleich ein Postkärtchen schreiben an

DER PHOTO-PORST **Abt. 51 Nürnberg**

Eine wahre Wohltat

für Mutter und Kind:

Aktiv-Puder
Kinder-Creme
Kinder-Oel
Kinder-Seife

Klosterfrau Kinder-pflege

mit KAMILLE

Mit der Sommermode gehen

Sommerkleid und Handtasche aus dem gleichen bunten Stoff

Für nur 4.65 DM erhalten Sie einen auswechselbaren Messingverschlußbügel, Schnittmuster für 5 verschiedene Taschen und die Arbeitsanleitung. Danach schneidern Sie sich Ihre Handtaschen selbst. Es ist kinderleicht. – **Den Bügel kaufen Sie nur einmal und wechseln ihn bequem jeweils aus.**

KEVER GMBH

KELKHEIM/TAUNUS, POSTFACH 41

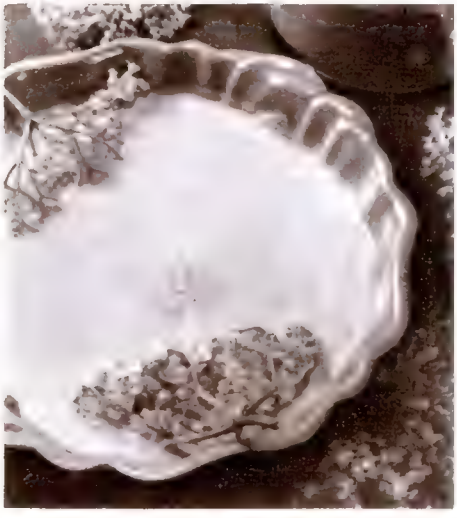
Versand spesenfrei gegen Nachnahme.
Kein Risiko!
Bei Nichtgefallen Geld sofort zurück!

Wenn der Holunder blüht

dann ist die Sommerzeit da. Die zarten weißen Blüten erfüllen die Luft mit ihrem süßen Duft, und die fleißigen Bienen umschwärmen sie, um ihre heimischen Honigwaben zu füllen. Aber für uns sollen die Hollerblüten mehr sein als eine Freude fürs Auge, denn sie lassen sich zu ganz besonderen Leckereien in der Küche verwenden. Zum Beispiel als

Holunderküchel

Aus 300 g Mehl, 2—3 Eidottern, etwas Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Milch und dem steifen Eischnee bereitet man einen Eierkuchenteig. In diesen taucht man gewaschene und wieder gut abgetropfte Holunderblüten und bäckt sie in schwimmendem Fett. Dann bestreut man sie dick mit Puderzucker und gibt sie sofort zu Tisch.



Holler- oder Holundersekt

Zur Herstellung dieses apart schmeckenden und dabei preiswerten Getränkes benötigt man 6 große Blütendolden, 6 l Wasser, 6 Zitronen, 2 Pfund Zucker und

. . . weil Liebe
durch den Magen geht:

Käse aus Holland

SIE hat die richtige Wahl getroffen: Die köstliche Schlemmerschnitte Käsetoast Hawaii mit echtem Käse aus Holland für IHN und diesen Abend zu zweit.

Aber bitte aufgepaßt beim Käsekauf!
Sagen Sie nicht einfach „Holländer". Verlangen Sie immer

Holland-Gouda **Holland-Edamer**

dann bekommen Sie den echten Käse aus Holland. Man nennt ihn mit Rechtein Spitzenprodukt der holländischen Molkereiwirtschaft. Denn nur das Beste kommt über die Grenze.

Nahrungsmittel und Delikatesse: Käse aus Holland

1/4 l Essig. Die Zitronen schneidet man in Scheiben und die Blüten pflückt man von den Stielen. Dann gibt man Wasser, Zucker und Essig darüber und rührt gut um, damit sich der Zucker löst. Nach etwa 2 Stunden gibt man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb oder ein Tuch und füllt sie in Sekt- oder in Patentflaschen. Die Flaschen müssen sehr gut gesichert sein und stehend aufbewahrt werden, weil eine starke Kohlensäureentwicklung eintritt. Zu dünne Flaschen platzen, und nicht genügend feste Korken werden herausgetrieben: also Vorsicht! Gut gekühlter Hollersekt ist ein erfrischendes Getränk für heiße Sommertage. Er schäumt wie echter Sekt und ist, besonders für die Jugend, ein vorzügliches Getränk.

Holundertee

Die Blüten ohne Stiele werden im Schatten getrocknet und dann in einer geschlossenen Büchse aufbewahrt. Der daraus bereitete Tee wird gegen Erkältungserscheinungen getrunken; er wirkt zudem blutreinigend, schweiß- und harntreibend und krampfstillend. Außerdem ist er ein gutes Gicht- und Rheumamittel.

Ein feines DESSERT

Argentinische Dessertstücke

Zutaten: 3 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 50 g Mandeln, 25 g Haselnüsse, 5 g gestoßener Zimt, 1 Prise Salz, etwas Johannisbeergelee. — Die Eiweiß mit der Prise Salz zu so steifem Schnee schlagen, daß ein Messerschnitt darin sichtbar bleibt. Unter den Eischnee löffelweise 30 g Puderzucker schlagen. Die geriebenen Mandeln und Haselnüsse, mit dem restlichen Zucker und dem Zimt gemischt, nach und nach unter die Eischneemasse rühren. — Auf ein Backblech ein gefettetes Pergamentpapier legen, mit der Teigspritze (Sterntülle) die Masse als kleine Häufchen aufspritzen und bei guter Mittelhitze (etwa 180 Grad) 20 bis 25 Minuten backen. Das Backblech in die untere Hälfte der Backröhre einschieben und bei Gasherden

nur Unterhitze einschalten. Das Gebäck bei ausgeschaltetem Herd noch 5 Minuten im Rohr stehen lassen. Die erkalteten Gebäckstücke mit Puderzucker überstäuben. Besonders hübsch sieht es aus, wenn obenauf ein Tüpfelchen Johannisbeergelee gesetzt wird. Das Gebäck in kleinen Papiermanschetten auf die Platte geben. — Die angegebene Masse ergibt 20—24 Stück.

Berner Kirschtorte

Zutaten: 2 altbackene Brötchen, 200 g Semmelbrösel, knapp 1/4 l Milch, 125 g geriebene Mandeln, 150 g Zucker, 100 g zerlassene Butter (Margarine), 4 Eier, 2 Eßlöffel feingehacktes Orangeat, 1 Eßlöffel feingehacktes Zitronat, 1/2 Teelöffel Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 750 g dunkle Süßkirschen. — Die Brötchen mit kochender Milch übergießen und weichen lassen, dann die Semmelbrösel zugeben. Die Butter (Margarine) zusammen mit den Eigelb, Zukker, Salz, Zitronenschale schaumig rühren, dann Mandeln, Orangeat, Zitronat und Zimt zugeben, die Semmelbröselmasse und das Backpulver darunterrühren und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiß unterziehen. Nun die entsteinten Kirschen vorsichtig daruntermischen. Die Masse in eine gut gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform füllen und bei guter Mittelhitze (etwa 200 Grad) 50 bis 60 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Der Genuß wird noch erhöht, wenn zu der sehr guten, jedoch nicht ganz billigen Kirschtorte Schlagsahne gereicht wird. — Die Masse eignet sich auch für einen Kirschenauflauf, der dann in einer feuerfesten Form gebacken und heiß zu Tisch gebracht wird. Hierzu würde Vanillesoße gut schmecken.

Postkarte bringt Teppiche!

Schreiben Sie uns: „Bitte um kostenlose Ansichtssendung des Musterkatalogs f. Teppiche u. Läufer". Teilzahlung oder Barrabatt. Schreiben Sie sofort, Sie werden staunen!

München 23, Fach 50/h

Münchner TEPPICH Versand

Es geht nichts über Frauengold,

das echte Frauentonikum, dem jede Frau Vertrauen zollt. Wer's ausprobiert hat, weiß warum! Sie blühen auf und fühlen sich durch

Frauengold

verjüngt.

Mona

der direkte PERLON-Strumpf

direkt – weil nur ab Fabrik! 100.000 Frauen lassen sich aus gutem Grund ihre STRÜMPFE schicken. Warum, sagt Ihnen der reichillustr. Katalog – Anfragen an Abt. N

MONA

MONA KARLSRUHE

Ein Tiefpunkt

den jeder kennt und fürchtet, ist der Schmerz. Kopfweh, Frauenschmerzen, Rheuma beeinträchtigen Schaffenskraft und Lebensfreude. Ein Lebenskünstler pflegt dann zu Melabon zu greifen. Mit wenig Wasser oder im Mund kurz erweicht und mit viel Flüssigkeit genommen, gleitet Melabon mühelos und befreit rasch und wirksam vom Schmerz. Der Tiefpunkt wird überwunden durch

Melabon

in der Kapsel.

Vorrichten von Kleingeflügel

zum Braten ist eine eigene Kunst. Es geschieht nicht nur der Schönheit wegen, sondern hat vor allem den Zweck, daß die spitz vorstehende Brust, die Keulen und die Flügel beim Braten nicht so stark austrocknen. Man legt zum Schutze der Haut ein mehrfach gefaltetes Tuch auf die Brust und schlägt den Brustknochen ein. Keulen und Flügel werden mit einem durch das Fleisch gezogenen Faden an dem Körper festgebunden. Den Kopf legt man unter den Flügel. Es ist auch nicht richtig, wie das meistens geschieht, das Tier beim Braten auf den Rücken zu legen, weil dadurch der beste Teil, die Brust, in der trockenen Hitze liegt und saftlos wird. Man legt das Tier vielmehr seitlich in die Bratpfanne und übergießt es sehr häufig. Ein anderer Weg, das Austrocknen der Brust zu verhindern, ist das Auflegen einer Speckscheibe.

Die Bratzeit richtet sich nach dem Alter, der Größe und dem Ernährungszustand des Tieres. Wenn nach einer gewissen Garzeit die Gabel ohne Widerstand eingestochen werden kann und aus dem Einstichloch kein roter Saft mehr austritt, ist das Tier durchgebraten. Man sieht das auch an den Keulenknochen, wenn sich die Haut davon zurückgezogen

hat. Bei sehr fetten Tieren tritt viel Fett aus. Die Soße wird dann entfettet.

Zum Füllen verwendet man bei kleineren Tieren eingeweichte Brötchen oder Reis und gibt Herz und Magen (gekocht) und die Leber (roh) sowie die verschiedenen Gewürze und ein Ei darunter. Größere Tiere werden mit Äpfeln und Orangen, Trockenzwetschgen oder Rosinen, Kastanien, Reis oder dergleichen gefüllt.

GETRÄNK des Monats

Ananas-Drink

Er gehört zur großen Familie der Cocktails und ist ein feines Getränk, das auch Damen gut mundet.

Gebraucht werden für 4 Personen: 1 Glas Kognak oder Weinbrand, 2 Glas Ananassaft, ½ Glas Rotwein, 8 Stückchen Ananas, 4 Kirschen, 3 Eisstückchen. — Kühlen Sie zuerst Ihren Mixbecher mit den Eisstückchen. Geben Sie dann in das Gefäß die Flüssigkeiten dazu und schütteln Sie kräftig durch. In niedrige Cocktailgläser legen Sie je zwei Stückchen Ananas und gießen das köstliche Getränk darüber. In jedes Glas geben Sie noch eine entsteinte Kirsche und reichen zu dem Drink Salzmandeln.

Ahaa.... auch
UHU-*Line!*

denkt sich ein Jeder, dem die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche und Kleidung begegnet. Immer neu gekleidet zu sein – dieses beglückende Gefühl schenkt uns eben UHU-*Line*. So ein weitschwingendes Sommerkleid in vergnügten Farben – stimmt es nicht froh? Und nach vielen Wäschen wird es nicht lappig hängen, es behält seinen Sitz und seinen Schwung – wie neu. Das macht UHU-*Line*, diese meistbegehrte Wäschesteife.

UHU-*Line* steift elastisch, wirkt gleichzeitig schmutzabweisend und hält deshalb Wäsche und Kleidungsstücke länger am Leben. UHU-*Line* erleichtert das Bügeln, macht weiße Wäsche noch weißer und bunte noch leuchtender. Eine Behandlung mit UHU-*Line* überdauert mehrere Wäschen und erhält

Jetzt auch in der praktischen Plastikflasche für DM 1,– oder DM 1,60

... die reizvolle Ladenfrische neuer Wäsche.

Neu: die Haushalttube im Großformat für DM 1,60
Normaltube für DM 1,–; beide Tuben mit neuem Steckverschluß, der nicht festklebt.
Behandlungsvorschrift für **Petticoats**
to 426 in der Gebrauchsanweisung

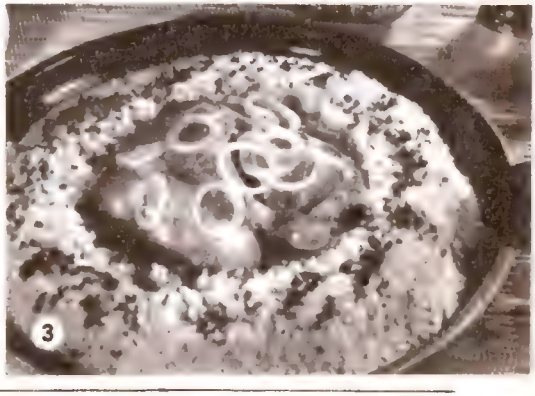
Junge Hähnchen

Gefüllte Hähnchen

2—3 Hähnchen werden sauber vorgerichtet. Die Leberchen brät man mit Fett und Zwiebeln kurz an, schneidet sie klein und vermengt sie mit 2—3 in Milch eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen (Semmeln), 1—2 Eiern, gehackter Petersilie, 1 Teelöffel Mehl oder Grieß, etwas Salz und Zitronensaft. Diese Masse füllt man in die Hähnchen, die mit einem Zahnstocher zugesteckt werden. Dann bestreicht man sie mit Butter und bäckt sie in der Röhre 40—50 Minuten schön goldbraun. Die Hähnchen werden halbiert, hübsch auf einer Platte angerichtet und mit der in Scheiben geschnittenen Fülle umlegt. Ferner garniert man mit Petersilie und Zitronenschnitzen.

Wiener Backhendl

Vorgerichtete junge Hähnchen von höchstens 9 Wochen werden geteilt; man schneidet das Rückgrat ab und viertelt sie. Die Stücke reibt man mit Salz, etwas geriebener Zwiebel, Öl und Zitronensaft ein und läßt sie 2 Stunden beizen. Hierauf werden sie in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbröseln gewendet (die Panierung fest anklopfen) und in reichlich heißem Fett goldbraun gebacken. Man garniert die Platte mit Petersilienbüscheln und Zitronenscheiben. Dazu schmecken Salat und Bratkartoffeln.



Nervös! Gereizt!

Dann sollten Sie für Beruhigung sorgen: durch den echten KLOSTERFRAU MELISSENGEIST. Nach Gebrauchsanweisung genommen, schafft er rasch spürbar den nötigen Ausgleich! Erproben Sie KLOSTERFRAU MELISSENGEIST aber auch bei anderen Beschwerden von Kopf, Herz, Magen und Nerven!

Ingwerhähnchen mit Preiselbeeräpfeln (Abb. 1)

Ein junges vorbereitetes Hähnchen wird mit Salz, etwas Pfeffer und gepulvertem Ingwer eingerieben. Für die Fülle rührt man ein Stückchen Butter, 1 Ei, etwas geriebene Zitronenschale und Zwiebel sowie gehackte Petersilie glatt und fügt 2—3 Eßlöffel Semmelbrösel, die feingewiegte Leber sowie Magen und Herz des Hähnchens (die beiden letzteren weichgekocht!) hinzu. Mit dieser Masse füllt man das Hähnchen, steckt es mit Zahnstochern zu und brät es von allen Seiten schön braun. Man begießt es dabei mit der Bratensoße, zuletzt gibt man an die Soße noch ein Glas Weißwein. — Das Hähnchen wird nun in vier Teile zerlegt und auf der in Scheiben geteilten Fülle angerichtet. In die Mitte der Platte legt man 4 geschälte, ausgehöhlte und mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel, die vorsichtig in etwas Butter weichgeschmort wurden. Die Soße wird gesondert aufgetragen.

Rebhuhn im Speckhemd (Abb. 2)

Rebhühner sind oft recht klein und daher wenig ausgiebig. Damit ihr zartes Fleisch nicht so stark austrocknet, füllt man sie. Man weicht eine Semmel in Milch ein, drückt sie dann gut aus, gibt ein Ei, den zerkleinerten Magen, Herz und Leber, Salz, Pfeffer, Zitronenschale, geriebene Zwiebel, Petersilie, Maggis Fondor dazu und vermengt alles gut. Damit füllt man die Rebhühner und steckt sie mit Zahnstochern zu. Dann drückt man die Flügel und die Keulchen dicht an den Körper, steckt das Halsende in die Kropföffnung und wickelt das Huhn in eine möglichst große dünne Speckscheibe, die festgebunden wird. So werden die Rebhühner dann je nach ihrer Zartheit mehr oder weniger lang gebraten. Kurz vor dem Garwerden entfernt man den Speck, damit sie noch bräunen können. Der Speck wird in Streifen geschnitten und mitserviert.

Brathähnchen im Reisrand (Abb. 3)

Ein vorbereitetes junges Hähnchen wird knusprig braun gebraten und dann zerlegt. Aus der Bratensoße, Tomatenmark, Salz, einigen Tropfen Maggis Suppenwürze, einer Spur Essig, Zwiebelringen, Petersilie, einer Prise Zucker bereitet man eine dicke Soße, in der man die Fleischstücke noch kurz ziehen läßt. Zugleich kocht man in Salzwasser Reis körnig. Das Hähnchen richtet man auf einer Platte an, belegt es mit glasierten Zwiebelringen, gibt den Reis darum und bestreut diesen mit Schnittlauch.

Hähnchen im Topf

1—2 höchstens neun Wochen alte Hähnchen von 600 bis 700 g Gewicht werden vorgerichtet, halbiert und in eine feuerfeste Form (Jenaer Glasform) gegeben. Herz, Leber und Magen legt man dazu. Man verquirlt etwa ½ l Milch mit 3—4 Eßlöffel Semmelbröseln, 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß und gießt dies über die Hähnchen. Das Gericht wird zuerst zugedeckt, dann offen etwa 1¼ Stunde gebacken. Sobald der Deckel abgenommen wird, tropft man etwas Fett auf die Hähnchen, überstreut sie mit Reibekäse und läßt sie goldbraun backen.

Gardinen aus DIOLEN - der Fortschritt am Fenster!

Waschen - aufhängen - fertig!

Das ist jetzt die ganze Gardinenwäsche - ohne Spannen und Bügeln, und auch die Einlauffalte sparen Sie, denn DIOLEN läuft beim Waschen nicht ein. Gardinen aus DIOLEN sind duftig und elegant im Fall, dabei außergewöhnlich reißfest und sonnenbeständig.

In unzähligen Haushalten haben sich Gardinen aus DIOLEN seit zwei Jahren bewährt. Deshalb empfehlen wir Ihnen: Machen Sie jetzt eine Probe: und sei es nur an einem Fenster. Wir wissen es schon heute: bald haben Sie an allen Fenstern Gardinen aus DIOLEN.

Diolen Diolen Diolen Diolen Diolen Diolen

- Leicht und schnell selbst zu waschen, kein Einlaufen
- Spannen und Bügeln überflüssig, trotzdem kein Zipfeln
- Überaus licht- und sonnenbeständig, kein Vergilben
- Unglaublich reißfest und haltbar
- Unempfindlich gegen Rauch und Industriedämpfe
- Sehr lichtdurchlässig, aber nicht blick-durchlässig von außen

Kuchen aus dem WECK-Glas

Die Herstellung und die Vorratshaltung von Kuchen im Einkochglas mag mancher Leserin unseres „Ratgebers" als übereifrige und übertriebene Spielerei erscheinen. Sie ist es aber keineswegs! Wie oft wäre die Hausfrau froh, wenn sie sonntags oder bei unerwartetem Besuch, aber auch bei Zeitmangel einfach einen Kuchen aus dem Glas nehmen könnte.

Das Verfahren ist einfach und auch lohnend. Natürlich bekommt man keine braune Backkruste, und der Teig wird auch nicht so locker wie in der Backröhre, aber immerhin so zart und saftig, daß sich daraus allerhand leckere Kuchen und Törtchen, Schnitten und Bissen gestalten lassen, wie unsere Fotos dies zeigen.

Wir haben die verschiedensten Versuche angestellt und Kuchenteige aller Art in offenen, gut gefetteten WECK-Gläsern in der Röhre erst gebacken und dann eingekocht. Wir haben aber auch den Teig so wie er ist in Gläser gefüllt und eingekocht. Das letzte Ergebnis war das weitaus beste. Die auf diese Weise erzielte Kuchenmasse ist die lockerste und auch gleichmäßigste in der Porung, wenngleich ihr die braune Backkruste fehlt. Am besten eignet sich ein Teig, in dem etwas Fett enthalten ist. Reiner Biskuitteig eignet sich weniger. Der Kuchen aus dem Glas soll aber nur einige Wochen sterilisiert bleiben, damit er nicht zu stark durchfeuchtet und dann nur noch krümelig aus dem Glas kommt.

Das nachfolgende Rezept hat sich am besten bewährt, und wir können nur raten, auf Experimente zu verzichten, deren Ergebnisse letzten Endes doch nicht befriedigen. Die aus dem Glas genommene Kuchenmasse wird ja in vielen Fällen doch nicht so auf den Tisch gebracht, wie sie aus dem Glas kommt, sondern durch entsprechende Zutaten und Verzierungen immer irgendwie verfeinert. Das angegebene Rezept ist also für diesen auf Vorrat hergestellten Kuchen als absolut zuverlässig und zweckmäßig zu empfehlen.

Für diesen Teig, der genau drei 1-Liter-WECK-Gläser (nur Sturzgläser verwenden!) füllt, rührt man 250 g Butter oder frische Margarine mit 250 g Zucker und 4 ganzen Eiern und gibt daran 500 g Mehl, das mit 1 Päckchen Backpulver gemischt und gesiebt wurde, ferner Saft und Schale von einer halben Zitrone sowie eine halbe Tasse Milch. Der Teig wird in konische, innen sehr gut ausgefettete und mit Semmelbröseln ausgekrustete 1-Liter-WECK-Gläser (Sturzgläser) eingefüllt. Zweckmäßig legt man einen Streifen Pergamentpapier mit ein; dadurch läßt sich der Kuchen später bequem aus dem Glas herausziehen.

Der Papierstreifen wird an die Wandung des eingefetteten Glases gedrückt; er soll so lang sein, daß er sich über den eingefüllten Teig falten und bei Gebrauch hochziehen läßt. Der Teig darf die Gläser nur bis gut zur Hälfte anfüllen, sonst hat er nicht genügend Raum zum Steigen. Die angegebene Teigmenge reicht, wie erwähnt, für drei Gläser. Man verschließt die Gläser wie üblich und kocht die Kuchenmasse 1½ Stunden bei 98 bis 100 Grad wie anderes Einkochgut im Einkochtopf ein. Der Einkochtopf wird bis 3 cm unterhalb des Randes der Gläser mit Wasser gefüllt, das eine Temperatur von 20 bis 30 Grad Celsius haben muß.

Die sehr gut gefetteten Gläser dürfen nur halbvoll mit dem Teig angefüllt werden

Mit Hilfe eines Streifens Pergamentpapier läßt sich der Kuchen bequem aus dem Glas ziehen. Ohne Papier wird er einfach gestürzt

Der Kuchen wird in Scheiben geschnitten. Diese kann man nach Wunsch, wie gezeigt, in kleinere Stücke aufteilen

Das Einkochen von Kuchen kann auch in der vorgewärmten Backröhre erfolgen, der im Wasserbad eingekochte Kuchen schmeckt aber frischer und saftiger.

Bei Gebrauch wird der Kuchen mit einem dünnen, elastischen Messer gelockert und dann herausgestürzt oder an dem Papierstreifen herausgezogen. Meist ist die Oberfläche etwas feucht, weil ja der Dampf vom Sterilisieren im Glasinnern geblieben ist. Zweckmäßig läßt man den Kuchen deshalb einige Zeit in der Küche trocknen, dann schneidet man ihn in Scheiben und kann diese nun vielseitig verwerten. Wenn man sich gar keine Arbeit machen will, bestäubt man die Schnitten einfach mit Schokoladenpulver oder bereitet daraus

Biskuittörtchen

Die Kuchenscheiben werden mit Marmelade bestrichen, halbiert und mit weißem oder rosafarbenem oder Schokoladeguß überzogen. Man garniert sie dann mit Belegfrüchten, Mandeln, Nüssen oder Nußsplittern und dergleichen mehr.

Buttercremetörtchen

Je zwei Kuchenscheiben werden dick mit einer guten Quark- oder Buttercreme gefüllt und auch damit überzogen. Dann stäubt man etwas Kakao darauf und verziert sie mit einem Rest der Buttercreme, mit Mandeln oder auf ähnliche Weise.

Petit fours

Je zwei dünne Kuchenscheiben werden mit pikanter Marmelade oder mit einer Buttercreme gefüllt und in drei bis vier Stücke geschnitten. Diese überzieht man mit einer andersfarbigen Buttercreme oder mit Zuckerguß und setzt dann geschälte Mandeln oder Belegfrüchte oder auch ein Pralinchen hinein.

Biskuitschnitten

Je zwei oder drei dünn geschnittene Kuchenscheiben werden mit Buttercreme oder mit dicker Marmelade oder auch mit einem fein abgeschmeckten und mit Butter verrührten Pudding gefüllt und hierauf halbiert. Man setzt die Scheiben hochkant auf die Schnittfläche und über-

zieht sie dann mit einem beliebigen Zuckerguß. Zum Schluß streut man auf den runden Rand dicke Kokosflocken oder Nußspäne.

Obsttörtchen

Dicke Kuchenscheiben werden mit etwas Vanillepudding bestrichen und mit frischem Obst oder mit gut abgetropften Früchten aus dem Einkochglas belegt. Man gießt vorsichtig einen gekochten Geleeguß, wie man ihn in Beuteln kaufen kann, darüber und spritzt Tupfen oder einen Rand von steifem und leicht gesüßtem Schlagrahm oder Eischnee außenherum.

Falsche Biskuitroulade

Der Kuchen wird nach kurzem Übertrocknen der Länge nach unten so abgeschnitten, daß er schön glatt liegt; dann wird er fünf- bis sechsmal quer durchgeschnitten. Man füllt eine pikante Marmelade oder nach Belieben auch eine Buttercreme ein und setzt den Kuchen hierauf wieder zusammen. Man überzieht ihn auch außen mit einem Guß oder mit Buttercreme und garniert ihn hübsch mit Mandeln oder mit Stückchen von Zitronat oder Orangeat, Belegfrüchten oder dergleichen. Er schmeckt sehr saftig.

Außer dem vorstehend aufgeführten Grundrezept wäre als Abwechslung vielleicht noch das Einkochen eines Marmorkuchens zu empfehlen, für den folgende Anleitung gilt:

Zutaten: 400 g Butter oder frische Margarine, 400 g Zucker, 8 Eigelb, 600 g Mehl, 1/2 Beutelchen Backpulver, 2 Tassen Milch, 200 g geriebene Schokolade, 8 Eiweiß. — Zubereitung: Butter oder Margarine sahnig rühren, Zucker und Eigelb dazugeben und alles zusammen schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl versieben und zusammen mit der Milch unter die gerührte Masse arbeiten. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Nun den Kuchenteig teilen und unter einen Teil die Schokolade mengen. Abwechselnd mit hellem und dunklem Kuchenteig die vorbereiteten Sturzgläser halbvoll füllen, Ring und Deckel auflegen, Bügel überspannen und 1 1/4 Stunde bei 100 Grad erhitzen.

Aus den einzelnen Schnitten werden mit Hilfe von Zuckerguß, Belegfrüchten und Geleeguß die verschiedenartigsten Törtchen bereitet

Je zwei Kuchenscheiben werden mit Buttercreme gefüllt, kleingeschnitten und auch oben mit Creme bespritzt und garniert

Die falsche Biskuitroulade schmeckt sehr saftig

Auch
für Sie:
ZANKER

Ganz gleich, ob Sie einen kleineren oder größeren Haushalt haben, ob Sie in Küche, Bad oder Waschküche waschen wollen:
ZANKER liefert Ihnen die Waschmaschinen, die Sie brauchen.
ZANKER - die am meisten gekaufte Trommelwaschmaschine Deutschlands.

ZANKER - Intima-Waschbüffet mit eingebauter Wäscheschleuder (Bild oben) DM **1280.-**
ZANKER - Intima-Trommelwaschmaschine DM **890.-**
ZANKER - Penta-Wäscheschleuder DM **225.-**

ZANKER

Vorführung und Verkauf nur durch den Fachhandel. Prospekte gratis und unverbindlich vom Werk Abt. 2 D

HERMANN ZANKER KG. TÜBINGEN-WEST

Einkoch-Ratschläge

(Ergänzungen zum WECK-Einkochbuch)

Die überwiegend naßkalte Witterung des vergangenen Jahres und die dadurch verursachte schlechte Obst- und Beerenernte hat sich auch in den Haushalten vielfach recht unangenehm bemerkbar gemacht, denn die sonst üblichen Wintervorräte an eingekochten Früchten, Beeren, Gemüsen usw. fielen entweder ganz aus oder blieben ungenügend. Viele unserer Hausfrauen, die dadurch zu erhöhten Ausgaben während der Wintermonate gezwungen waren, werden sich vorgenommen haben, in diesem Jahr, von dem allen Vorzeichen nach ein normales Wachstums- und Ernteergebnis erhofft werden kann, um so mehr einzukochen. Die kommenden Wochen und Monate bieten dazu die günstigste Gelegenheit, sei es durch überschüssige Ernte aus dem eigenen Garten oder durch niedrige Preise für Obst, Beeren, Früchte und Gemüse aller Art auf den Märkten. Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren und Himbeeren, dann aber auch Rhabarber, Spinat, Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl stehen jetzt oder in nächster Zeit zur Verfügung. Manches Glas wird nun wieder mit diesen feinen und während des Winters besonders geschätzten Früchten und Gemüsen gefüllt und zur Freude der Hausfrau als Wintervorrat in die Regale gestellt werden.

Um unsere einkochenden Hausfrauen vor evtl. Mißerfolgen zu bewahren, sei ihnen dringend geraten, vor dem Einkochen jeweils die Einkochrezepte und Vorschriften zu studieren, die in aller Ausführlichkeit und Deutlichkeit in dem soeben wieder erschienenen Einkochbuch der Lehr- und Versuchsküche Weck in Öflingen/Baden enthalten sind, das zum Preis von 60 Pfennig in allen einschlägigen Fachgeschäften zu haben ist oder gegen Voreinsendung des Betrages in Briefmarken direkt von der Firma J. Weck & Co. bezogen werden kann. Keine einkochende Hausfrau sollte sagen, daß sie mit diesen Einkochvorschriften genügend vertraut sei und ein jeweiliges Nachlesen der Rezepte nicht notwendig habe. Wie schnell ist eine kleine Unachtsamkeit passiert, und gerade diese sind es meistens, die zu Mißerfolgen und Ärger führen. Die kleine Ausgabe für das Einkochbuch lohnt sich also.

Und nun einige wichtige Hinweise, die eine Ergänzung der im Weck-Einkochbuch enthaltenen Rezepte über das Einkochen von Erdbeeren, Rhabarber, Kirschen und Erbsen sein und Winke enthalten sollen,

die im Einkochbuch nicht berücksichtigt werden konnten. Manche Hausfrau scheut das Einkochen der köstlichen Erdbeeren, weil diese gerne ihre natürliche Farbe verlieren. Ganz läßt sich dieses Verfärben der Früchte leider nicht vermeiden, es läßt sich aber durch Befolgung nachstehender Anleitung stark einschränken. Man gebe die gewaschenen Erdbeeren lagenweise in eine Porzellanschüssel, überstreue die einzelnen Lagen mit Zucker und lasse sie über Nacht in einem kühlen Raum stehen. Am anderen Morgen stelle man die Schüssel mit den Beeren auf eine warme, aber nicht heiße Herdplatte und lasse die Beeren langsam durchwärmen, damit sie etwas zusammenfallen. Ein öfteres Rütteln der Schüssel ist zu empfehlen. Man lasse die Erdbeeren aber nicht heiß werden. Dann gebe man sie auf ein Sieb und lasse den Saft ablaufen und fülle die Früchte in die Gläser. Den Saft, den die Erdbeeren beim Stehen und Erwärmen abgegeben haben, koche man etwas ein, damit er dunkel gefärbt bleibt und gieße ihn heiß über die Beeren. Manche Hausfrauen unterstützen die Erhaltung der Farbe der Erdbeeren noch durch die Zugabe von heißem dunklem Kirschsaft, den sie mit dem heißen Erdbeersaft über die Erdbeeren in die Gläser füllen. Im übrigen wähle man zum Einkochen vor allem rotfleischige Erdbeersorten, bei denen die Gefahr des Verfärbens geringer ist. — Beim Einkochen von **Rhabarber** zerfallen bei bestimmten Sorten die kleingeschnittenen Stückchen so stark, daß nur noch ein Mus verbleibt. Um die Rhabarberstückchen ganz zu erhalten, gehe man wie folgt vor: Man streue den Zucker nicht über den vorbereiteten Rhabarber, sondern lasse ihn in einem Gefäß am Herdrande oder im Wasserbade flüssig werden. In den flüssigen Zucker gebe man dann den Rhabarber und lasse ihn zehn Minuten ziehen, nicht kochen. So eingekochter Rhabarber behält sein natürliches Aroma, die Stückchen sind nicht nur ganz, sondern auch zart und weich und ergeben ein ausgezeichnetes Kompott. — **Kirschen,** die eingekocht werden, sollen reif, aber nicht überreif sein. Nicht immer ergeben die festen großen Kirschen das beste Einkochgut. Diese haben oft einen faden Geschmack, während mittelgroße Früchte meistens würziger sind und im Glas ein feines Aroma entwickeln. Dunkle Kirschen behalten die Farbe besser als die hellen. Die dunklen Sorten sollten deshalb ohne Flüssigkeit ins Einkochglas gefüllt werden, da sie durch die Erhitzung genug Saft abgeben und so auch ihr feines Aroma behalten. Man wasche die Kirschen vor dem Entstielen, da entstielte Kirschen beim Waschen zu viel Saft abgeben. In trockenen Jahren sind die reifenden Kirschen manchmal von Maden befallen. Man verwende solche Kirschen nicht zum Einkochen, sondern gebe sie kurze Zeit in kochendes Wasser. Dann kann man die hochsteigenden Maden entfernen und die Kirschen evtl. noch zu Marmelade verwenden.

Zu den beliebtesten Gemüsen, die eingekocht werden, gehören die **Erbsen.** Sie erfordern besondere Sorgfalt beim Einkochen, so daß bei ihnen die genaue Befolgung der im Weck-Einkochbuch enthaltenen Vorschriften sehr wichtig ist. Überreife Erbsen oder solche, die vor dem Einkochen schon länger gelagert waren und sich daher schon in einem Gärungsprozeß befinden, eignen sich nicht zum Einkochen. Erbsen aus dem eigenen Garten, die zum Einkochen bestimmt sind, pflücke man möglichst am frühen Morgen und koche sie sofort ein. Ob die Erbsen roh oder kurz vorgekocht ins Glas gefüllt werden, hängt nicht zuletzt von ihrer Beschaffenheit ab. Handelt es sich um gekaufte Erbsen, bei denen man nicht sicher

Jugendfrischen Teint...

Vorzeitige Altersfältchen, Pickel, Mitesser waschen Sie massierend und hautschonend einfach fort mit

Aok Seesand Mandelkleie

Jetzt gibt es dieses seit Jahrzehnten bewährte Pflegemittel auch bequem in der Tube als Aok Waschcreme Seesand Mandelkleie. Fordern Sie kostenlose 5-Tage-Kur (30 Pfg. für Versandspesen bitte beifügen) von Aok Exterikultur Abt. P 3 Bad Münster a/Stein

Schöner durch Aok Natur-Kosmetik mit

Aok WASCHCREME

SEESAND-MANDELKLEIE

Thomas duetto

Eine Waschkombination die viele sich wünschen

Für 6 Pfund Wäsche

Mit Thermostat und 3-Stufen-Heizung

Zu beziehen durch den Fachhandel!

ROBERT THOMAS · Waschmaschinenfabrik · Neunkirchen Kr. Siegen

ist, ob sie nicht schon am Vortage geerntet wurden oder über deren eventuelle Düngung man im Zweifel ist, so empfiehlt es sich, diese in kochendes Wasser zu geben und sie einige Male aufwallen zu lassen. Auf ein Sieb gegeben, werden sie mit kaltem Wasser abgespült, in Gläser gefüllt und mit frischem Wasser übergossen. Die Einkochzeit für so vorgekochte Erbsen ist natürlich niedriger als die für roh eingefüllte Erbsen. (Siehe Einkochrezept!)

Zu Beginn der Einkochzeit wollen wir auch noch zu der gelegentlichen Einwendung, daß eingekochte Nahrungsmittel an Nährwert verlieren, etwas sagen. Wie erst kürzlich von einem namhaften Ernährungswissenschaftler im Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen in einer Schrift über die gesundheitliche Bedeutung der Obst- und Gemüsekonserven festgestellt wurde, ist es keineswegs so, daß Obst und Gemüse immer und in jeder Beziehung im Rohzustand den höchsten Nährwert für den Menschen haben müssen. Für den Wert eines Nahrungsmittels ist nicht so sehr sein bloßer Gehalt an Nährstoffen wichtig, sondern der Anteil, der von diesen Nährstoffen ausnutzbar ist und somit dem Körper wirklich zugute kommt. Manche Nahrungsmittel können erst in gekochter Form vom menschlichen Organismus völlig verarbeitet werden. Als Ergänzung der täglichen Kost behalten eingekochte Nahrungsmittel in jedem Falle einen bedeutenden Wert, und wir raten unseren Hausfrauen, sich durch derartige Einwendungen ihr Interesse am Einkochen nicht nehmen zu lassen. Im übrigen weist die Firma Weck immer wieder darauf hin, daß beim Einkochen Obst und Gemüse nicht stundenlang auf höchste Grade erhitzt werden sollen, wodurch sie zerkocht und unansehnlich werden. Wir empfehlen, sich genau an die für jede Frucht- und Gemüseart unterschiedlichen Erhitzungszeiten und -grade zu halten, die im WECK-Einkochbuch angegeben sind. Dadurch ist einerseits ein sicherer Verschluß der Gläser, andererseits aber auch die Erhaltung der Vitamine und Nährstoffe gewährleistet.

In unserer nächsten Heftausgabe werden wir vor allem das Einkochen von Bohnen einmal in aller Ausführlichkeit behandeln.

Wenn Schuhcreme - dann Erdal!

Viele Tausend Menschen kaufen täglich Schuhcreme. Die meisten aber verlangen ausdrücklich Erdal - sie wissen, warum! Jeder kennt die altbewährte Erdal-Qualität, jeder weiß: mit Erdal glänzen die Schuhe wie neu, Erdal pflegt das Leder und schützt es gegen Nässe. Mit einer Dose Erdal kommt man lange Zeit aus, denn hauchdünn auftragen genügt.

Verlangen Sie stets Erdal in der schließlosen Dose mit dem bekannten Rotfrosch.

Erdal - einfach glänzend

WIE DAS

Kotelett Pojarski

ERFUNDEN WURDE

Die Not ist unser großer Lehrmeister, und sie lehrt uns nicht nur beten, sondern auch erfinden. Auch in der Küche wurden in Notzeiten Gerichte erdacht, die im Laufe der Zeit so populär wurden, daß sie heute von den Speisekarten der internationalen Hotels und Gaststätten einfach nicht mehr wegzudenken sind. Zu ihnen gehören die Mayonnaise, das Poulet Marengo, verschiedene Soßen und nicht zuletzt das berühmte Kotelett Pojarski, von dem diese Geschichte erzählt.

Zur Zeit, als Zar Nikolaus Alexandrowitsch, Herrscher über alle Reußen, König von Polen, Großherzog von Kurland und Litauen, im weiten russischen Reich herrschte, zählte die Stadt Ostaskowo, die an der Poststraße nach Moskau lag, 1500 Seelen, was für die damaligen russischen Verhältnisse schon sehr beachtlich war. Am Ein- und Ausgang der Stadt befand sich je eine Gaststätte. Erstere gehörte dem Bürgermeister und Ortsvorsteher und bestand aus einem russischen Holzhaus, wie sie heute noch üblich sind. Sie war als verkommene Schnapsspelunke bekannt.

Der Bürgermeister und Wirt war zugleich Verwalter der zweiten Gaststätte, die Fedorowitsch Pojarski gepachtet hatte. Das Gasthaus trug den vielsagenden Namen „Hotel zu den drei goldenen Engeln in Kiew". Der Wirt, seine Frau und seine Tochter waren fleißige, saubere Leute und sorgten für Reinlichkeit und Ordnung. Der Verwalter aber war neidisch auf Fedor Pojarski, da dieser als Gastwirt bedeutend tüchtiger als er selbst war. Trotzdem war es Fedor nicht möglich, seine Pacht regelmäßig zu bezahlen. Der Verwalter hatte ihm zwar die Pacht gestundet und zu alledem noch bares Geld zu hohem Zins überlassen, aber so fleißig er und seine Familie auch arbeiteten, er wurde seine Schulden nicht los. Als der Inhaber des Hotels verreist war, sah der Verwalter seine Stunde gekommen. Er forderte alle Rückstände mit Zins und das ausgeliehene Kapital zurück und drohte, Fedor ins Schuldgefängnis nach Moskau bringen zu lassen und dessen Frau und Tochter auf die Straße zu werfen, wenn dieser nicht umgehend zahle.

Um dieser Schande zu entgehen, verkaufte der Wirt alle seine persönliche Habe. An jenem Morgen aber, als Fedor die letzte Kuh und das letzte Kalb auf den Markt von Torjok treiben ließ, hielten einige Stunden später eine Schar Kosaken und einige hochherrschaftliche Wagen vor den „Drei Engeln in Kiew", denen eine Anzahl hoher Offiziere in prächtigen Uniformen entstieg. In ihrer Mitte befand sich Zar Nikolaus Alexandrowitsch. In Begleitung der Offiziere begab er sich in das Gasthaus und verlangte den Wirt zu sprechen. Er hatte planmäßig in Torjok ein Frühstück einnehmen wollen. Dieser Plan wurde aber plötzlich geändert, und so war es verständlich, daß der Wirt Fedor, seine Gattin und Tochter nicht schlecht in Schrecken gerieten, als der Zar und sein Gefolge in ihrem Gasthof abstiegen, zumal ja die Speisekammer leer und auch im Ort kaum etwas aufzutreiben war.

Der Adjutant des Zaren holte den Wirt herbei und schleppte diesen, ihn am Kragen haltend, vor den Zaren. Der Zar erkundigte sich, ob er den Wirt vor sich habe. Der Adjutant bejahte. Ohne den Wirt eines Blickes zu würdigen, befahl der Herrscher aller Reußen, daß er für ein Uhr einen Imbiß wünsche, bestehend aus Omeletten und Kalbskoteletts, auf Fisch wolle man verzichten, falls solcher nicht aufzutreiben sei. Das Essen sei für acht Personen zu bereiten und habe auf die Minute genau auf dem Tisch zu stehen. Für die übrige Begleitung solle eine Erfrischung und für die Pferde Futter und Wasser bereitgestellt werden. Der Zar übergab dem Adjutant, welcher im Rang eines Generals stand, seine Taschenuhr, damit dieser für Pünktlichkeit Sorge tragen könne. Eine Taschenuhr war zu damaliger Zeit eine große Seltenheit in Ruß-

land, die sich selbst solche hohen Offiziere wie obengenannter Generaladjutant nicht leisten konnten.

Der Adjutant führte den angstschlotternden Wirt in die Küche und erklärte ihm, daß er Zeit genug habe, eine anständige Mahlzeit zu bereiten. „Merke dir wohl", betonte er mit Nachdruck, „daß des Zaren Lieblingsgericht Kalbskoteletts sind und diese zart wie Butter sein müssen." Beschwörend erklärte der Wirt, daß er vor drei Stunden sein letztes Kalb verkauft habe, und weit und breit kein Kalbfleisch zu haben sei.

Der Adjutant blieb hart und verlangte trotz dieser Einwände, daß die Omeletten und Kalbskoteletts pünktlich nach der Uhr des Zaren auf dem Tisch zu stehen hätten. Dabei vergaß er nicht, mit schweren Strafen zu drohen, falls der Wirt bis ein Uhr nicht die verlangten Speisen herbeischaffen könne. Es war Fedor klar, daß der Adjutant im Namen des Zaren gesprochen hatte und daß die Worte des Zaren Gesetz waren, gegen die es keinen Widerspruch und kein Erbarmen gab. Ratlos stand er in seiner Küche, zitterte wie ein nasser Pudel und ließ sich von seiner Frau trösten. Er folgte auch dem Rat seines Weibes, sah nach den Kosaken, versorgte diese und die Pferde. Alles andere überließ er seiner Frau, da diese schon nach dem Rechten sehen wollte.

Punkt ein Uhr wurde das Essen aufgetragen: Omeletten wie befohlen, dann Koteletts mit einer pikanten Soße, verschiedene Beilagen, Geflügel und Salate und zu allem ein Wein aus der Krim. Der Zar war guter Laune und aß mit gesundem Appetit. Er erklärte, daß die Koteletts mit der pikanten Soße das Beste seien, was er seit der Entlassung seines französischen Kochs gegessen habe. Dieser war dem Alkohol zu ergeben gewesen und mußte entlassen werden. „Diese Koteletts", erklärte der Zar lobend, „sind ein Meisterwerk, und ich hätte gute Lust, den Wirt mit nach Moskau zu nehmen, damit er in der Hofküche als Gehilfe angestellt wird. Holt mir den Wirt", befahl der Zar, „damit ich ihm meine Anerkennung ausspreche." Der Adjutant, beeinflußt durch die Worte des Zaren, ersuchte den Wirt Fedor höflich, beim Zar zu erscheinen. „Ein ausgezeichnetes Essen", erklärte der Zar. „Man zahle dem Wirt 100 Goldrubel zur Begleichung der Rechnung. Außerdem soll er meine goldene Uhr als Anerkennung für seine Pünktlichkeit und für seine gute Küche erhalten."

Fedor Fedorowitsch Pojarski, der Wirt von den „Drei goldenen Engeln in Kiew", war ein redlicher Mann, der zeit seines Lebens noch niemand wissentlich betrogen hatte. Sein Gewissen plagte ihn, und so fiel er auf die Knie, küßte dem Zaren die Füße und flehte: „O mein Herr und Gebieter, mein Zar, mein Väterchen, ich kann das Geld nicht annehmen." Der Zar fühlte sich beleidigt und rief erbost aus: „Ist der Kerl wahnsinnig geworden?"

Der Wirt antwortete: „Väterchen Zar, ich bin nicht wahnsinnig, aber ein Lump und Betrüger. Die Koteletts waren nicht wie befohlen vom Kalb. Weit und breit gibt es hier kein Kalbfleisch. Da mir aber die schwersten Strafen angedroht wurden,

wenn die Koteletts nicht auf der Tafel erschienen, kam mein Weib auf den teuflischen Gedanken, vier junge Hühner fein zu hacken, zu Koteletts zu formen, mit Knochen zu versehen, in Ei und Paniermehl zu drehen, zu braten und Eurer Majestät mit der pikanten Soße zu reichen. Es war die einzige Möglichkeit, da Kalbfleisch einfach nicht zu haben war. Die Großmut Eurer Majestät hat mich beschämt, ich bin ein ehrlicher Mann und stehe für den Betrug ein. Lassen Sie mich in Eisen legen und nach Sibirien bringen, ich habe es verdient."

Die gute Laune war im Nu verschwunden. Der Adjutant und die anderen Offiziere machten ernste Gesichter und warteten auf das Unwetter, das jetzt losbrechen mußte. Zu ihrem größten Erstaunen lachte der Zar und klopfte dem Wirt auf die Schulter: „Eine gute List, das muß ich sagen. Man gebe dem Mann noch weitere 100 Goldrubel, und diesen Diamantring bringe man seinem Weibe für das gute Essen." Zu Fedor gewandt, fragte er diesen nach seinem Vaternamen. „Fedor Fedorowitsch Pojarski, zu Diensten, Eure Majestät!" Gut gelaunt fuhr der Zahr fort: „Wir erlauben dir fernerhin, diese nachgemachten Kalbskoteletts Koteletts Pojarski zu nennen."

So geschah es, und so sind diese Koteletts bis zum heutigen Tage zu einem Begriff geworden und auf allen Speisekarten jeder guten Gaststätte und aller Hotels zu finden. Nur die wenigsten ahnen, unter welchen Umständen dieses Gericht aus der Taufe gehoben wurde und daß eine Frau es erfunden hat.

Zum Schluß veröffentlichen wir noch das Rezept für dieses delikate Gericht: Zubereitung: Die Hühner werden von Haut und Knochen befreit und mit in Milch eingeweichtem Weißbrot durch den Fleischwolf gedreht. Dann wird mit frischer Butter, frischem Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gewürzt. Von diesem Hackfleisch formt man kleine Koteletts, taucht diese in Ei und Paniermehl und brät sie in geklärter Butter. Um die Ähnlichkeit mit einem Kotelett herzustellen, wird ein Knochen oder ein Stück rohe Makkaroni vor dem Panieren in die Koteletts eingebettet.

Von Frankfurt bis Stuttgart

reicht die Strecke, die eine durchschnittlich beschäftigte Hausfrau im Laufe eines Monats zurückzulegen hat. Welch eine Belastung für Fuß und Schuh!
Diese SEMLER-Sandalette empfiehlt sich deshalb ganz besonders. Denn sie ist von Ballen zu Ballen mit Schaumgummi abgepolstert und außerdem mit stahlfederverstärkten Gelenken ausgestattet, die selbst übermäßige Beanspruchungen zulassen. Die Kreuzbandage sorgt für einen festen Sitz.

Der Fuß hat Ruh' im Semler Schuh

Probieren Sie auch einmal unsere anderen Spezialformen. Wir nennen Ihnen gerne solche Fachgeschäfte, die SEMLER-Schuhe führen.

Schuhfabrik CARL SEMLER Pirmasens/Pf.

Unsere Reportage

Teilansicht des SOS-Kinderdorfes Altmünster am Traunsee

Es gibt mehr gute Menschen, als man glaubt!

Eine Gruppe Jugendlicher des Internationalen Zivildienstes hatte sich im vergangenen Sommer in Diessen am Ammersee, einem netten kleinen Ort im oberbayerischen Voralpenland, zusammengefunden, um beim Bau des SOS-Kinderdorfes mitzuhelfen. Sie hatten gehört, daß hier ein Dorf mit vielen kleinen Häusern entstehen sollte für Kinder, die kein eigenes Heim haben und die wieder in eine richtige Familienatmosphäre kommen sollen. Einer von ihnen war vorher gekommen, hatte sich darüber informiert, welche Arbeiten zu leisten wären, hatte die notwendigen Vorbereitungen getroffen, und eines Tages im August kam die ganze Gruppe junger Europäer verschiedener Nationalitäten. Eines hatten sie gemeinsam: sie wollten helfen. Zwei holländische „Meisjes", denen man das „Gutkochen-Können" ansah, waren auch dabei. Gewohnt, geschlafen, gekocht und gegessen wurde in den halbfertigen Rohbauten der Kinderdorfhäuser. Das Wetter war schlecht, es regnete tagelang, der Wind pfiff um die Hausecken. Aber all das verdroß diese jungen Menschen nicht. Unermüdlich, wochenlang, halfen sie, wo es nur zu helfen gab: beim Bau der Kanalisation, beim Planieren der Dorfstraße, beim Aushub von Entwässerungsgräben und beim Abladen von Baumaterial.

Im Herbst fuhren sie wieder ab, jeder in seine Heimat. Dank? Nein, Dank wollten sie nicht. Sie hatten etwas nach ihrer Meinung ganz Selbstverständliches getan. Sie hatten beim Bau eines SOS-Kinderdorfes geholfen, um familienlosen, verlassenen Kindern wieder eine bleibende Heimat zu verschaffen.

Welche Bewandtnis hat es nun eigentlich mit diesen SOS-Kinderdörfern, die hier und dort in Europa entstehen? Zu deren Bau und Erhaltung nun schon mehr als eine halbe Million guter Menschen beiträgt?

Im Jahre 1949 gründete der Österreicher Hermann Gmeiner, damals ein junger Medizinstudent, in Imst in Tirol das erste SOS-Kinderdorf. Das Elend der Jugend, die keine Familie hat, das in den ersten Nachkriegsjahren besonders kraß zutage trat, die Einsicht, daß es fast zwecklos sei, bei verwahrlosten größeren Jugendlichen noch erziehen und umerziehen zu wollen, ließen in Gmeiner den Plan reifen: Bei den kleinen Kindern muß man anfangen! Diesen Kindern, die niemand haben will, um die sich keiner kümmert, muß man helfen! Diesen Kindern muß das wiedergegeben werden, was sie unschuldig verloren haben, was ein hartes Schicksal ihnen genommen hat: die Familie!

Eine ungeheure Aufgabe hatte sich Gmeiner hier gestellt, aber er meisterte sie. Mit nicht mehr als 100 Schillingen (das sind knapp 20.— DM) fing er an· fand Freunde, ließ Listen drucken, sam-

melte Geld. Er ging mit seinen Helfern von Haus zu Haus, von Straße zu Straße. Er wurde von vielen für verrückt erklärt: „Überlaß das doch dem Staat! Was willst du kleiner Mann denn ausrichten?" Aber der Vorarlberger Dickschädel hielt durch und hatte Erfolg. Noch im Jahre 1949 konnte mit dem Bau des ersten Hauses in Imst begonnen werden. Oberhalb der kleinen Stadt Imst, mitten in den Tiroler Bergen, wurde ein Baugelände erworben und die erste Baugrube ausgehoben. Bald zog die erste Kinderdorf-Familie ein. Kinder aus verwahrlostem Milieu, Waisenkinder, Kinder, die von Pflegeplatz zu Pflegeplatz geschoben wurden, die nirgendwo mehr zu Hause waren, die keiner wollte. Hier fanden sie eine Heimat! Eine Pflegemutter nahm sich ihrer an, und bald waren sie eine Familie. Der ersten Kinderdorf-Familie folgten schnell weitere, der Kreis der Freunde und Gönner wurde immer größer, immer mehr Kindern konnte geholfen werden.

Und heute? Zehn SOS-Kinderdörfer bestehen jetzt in Europa oder sind im Bau begriffen. Das SOS-Kinderdorf Imst ist auf zwanzig Häuser angewachsen. In Lienz in Osttirol besteht ein SOS-Kinderdorf, in Altmünster am Traunsee haben bisher über 100 Kinder wieder eine Heimat gefunden. Im SOS-Kinderdorf Hinterbrühl im Wienerwald sind 22 Häuser im Bau und zum Teil schon besiedelt. Hier wird einmal das größte SOS-Kinderdorf mit mehr als 40 Häusern bestehen.

Der SOS-Kinderdorf-Gedanke hat aber weit über Österreich hinaus Anhänger gefunden: in Südtirol entsteht bei Brixen ein SOS-Kinderdorf, in Frankreich sind ebenfalls die ersten Häuser des SOS-Kinderdorfes Busigny bereits besiedelt. In Deutschland entsteht das erste SOS-Kinderdorf in Diessen am Ammersee. Die ersten Häuser sind jetzt fertig und werden von Kinderdorf-Familien bewohnt. Weitere Häuser sind im Werden, und schon sind die Vorbereitungen für ein zweites SOS-Kinderdorf in der Nähe von Badenweiler im Gange. Ein Bauplatz ist dort schon vorhanden, die Schar der Helfer und Freunde wächst von Tag zu Tag!

Man muß sich solch eine Kinderdorf-Familie einmal ansehen: Es ist eigentlich gar nichts Besonderes dabei. Kein Er-

ziehungs-„Geheimnis", kein „Reglement", nichts. Und doch alles: die Familie! Sieben bis neun Kinder umfaßt jede Kinderdorf-Familie und die Mutter, die für die Kinder sorgt, für sie kocht, wäscht, flickt. In schmucken Einzelhäusern wohnen sie, jede Familie wirtschaftet für sich selbst, kocht auf eigenem Herd. Es gibt keinen gemeinsamen Speisesaal, keinen gemeinsamen Küchenzettel. Es wird gelebt wie in jeder anderen kinderreichen Familie auch.

Jedem SOS-Kinderdorf steht ein Dorfleiter vor, der den Müttern beratend zur Seite steht und das männliche Element, neben den Lehrern und Geistlichen, im Dorf vertritt. Außerdem gibt es ein Gemeindehaus mit Wäscherei, Dorfverwaltung, Lagerräumen. Hier wohnen auch die „Kinderdorf-Tanten", die reihum den Pflegemüttern helfen und sie im Urlaub vertreten. So ist dafür gesorgt, daß auch die Mütter zu ihrem Recht kommen, denn ihre Aufgabe ist schwer — und schön. Reife, verantwortungsvolle Frauen finden hier eine Lebensaufgabe.

Bei den SOS-Kinderdörfern wird der Ausspruch, daß die hilfsbereiten Menschen heutzutage dünn gesät sind, widerlegt. Ob es die jungen Europäer sind, die beim Kinderdorf-Bau helfen, ob es Hermann Gmeiner ist (der von Albert Schweitzer jetzt für den Friedensnobelpreis vorgeschlagen wurde) oder ob es die über sechshunderttausend guten Menschen sind, die dem SOS-Ruf bis jetzt folgten: sie alle helfen! Helfen den Kindern, die allein waren.

Kleine und kleinste Beiträge und Spenden finanzieren die SOS-Kinderdörfer. In Deutschland sind es jetzt fast 35000 hilfsbereite Menschen, die im Jahre 3.60 DM — jeden Tag einen Pfennig — spenden. Viele geben mehr und ermöglichen so auf völlig privater Basis den Bau der SOS-Kinderdörfer.

Wer Näheres wissen möchte, kann sich an die Geschäftsstelle des SOS-Kinderdorf E. V. in München 13, Adalbertstr. 36 (Postscheck München 606 40), oder an die Badisch-Württ. Außenstelle des SOS-Kinderdorfes in Badenweiler, Blauenstr. 3. (Postscheck Karlsruhe 997 50), wenden. Jeder, der mithilft, bekommt vierteljährlich vom SOS-Kinderdorf kostenlos die Zeitschrift „Der Kinderdorfbote" zugesandt.

Man steigt verjüngt wie aus dem Bade

— und fühlt sich unbeschreiblich wohl — nimmt man vorm Schlafengehn DARMOL, die gute Abführschokolade, die über Nacht in Darm und Blut behutsam ihre Wirkung tut und erst am Morgen mild und leicht zur Freude und zum Wohl gereicht. DARMOL, millionenfach begehrt, ist wahrlich Ihr Vertrauen wert. In Apotheken u. Drogerien.

DARMOL

So reiste man früher

Der Wanderer im Altertum (griechisches Relief)

Schon vor Zehntausenden von Jahren sind die Menschen mehr gereist, als wir es uns heute vorstellen. Die prähistorischen Menschen wanderten, wie die Forscher feststellen konnten, nicht nur von Rastplatz zu Rastplatz oder die Flüsse entlang von Furt zu Furt, sondern über große Teile der Kontinente, mit den primitivsten Mitteln ausgestattet, den Unbilden und Gefahren einer ungezähmten Natur fast schutzlos preisgegeben.

Auch über die offenen Meere sind die Menschen der Frühzeit, zum Beispiel die Jungsteinzeitler, schon gefahren. Das wurde sehr lange angezweifelt, ist aber von den Wissenschaftlern an Hand von Funden unzweideutig bewiesen worden.

So reiste ein deutscher Fürst im Mittelalter (Holzschnitt von Michael Ostendorfer, 1490—1559)

Natürlich waren diese Reisen alles andere als Vergnügungs- und Erholungsreisen. Sie dienten in erster Linie dem Handel, also dem Broterwerb, doch hat der dem Menschen innewohnende Drang nach Abenteuer und neuen Erkenntnissen schon damals dabei eine bedeutende Rolle gespielt. Unerschrockenheit und Wagemut gehörten dazu, sich auf Wochen,

Chinesische Dschunke

Monate oder gar Jahre der Ungewißheit und den unerhörten Strapazen des damaligen Reisens auszusetzen.

Im Altertum war das Reisen infolge der verbesserten Verkehrsverhältnisse schon bedeutend angenehmer. Bade- und die sogenannten „Bildungsreisen" waren keine Seltenheit mehr. Die reichen Römer fuhren in der heißen Jahreszeit in eines der vielen Seebäder an der Küste, wie Bajä. Lungenkranke begaben sich zur Milchkur ins Gebirge nach Stabä oder nach Ägypten, wo die Pharaonengräber und die Pyramiden schon damals voll von Kritzeleien und Inschriften der Touristen waren. Auch die heißen Quellen deutscher Bäder, wie Ems, Pyrmont, Wiesbaden und Baden-Baden, sind viel von den Römern benutzt worden, wie man

Einen Zusammenstoß mit anderen Wagen brauchte man in der idyllischen Zeit der Postkutschen nicht zu befürchten. Die Pferde kannten den Weg und der Postillion durfte ruhig ein wenig mit einem Fahrgast plaudern

Hist. Bildarchiv Handke

Die Pferdebahn um 1830 (oben); die erste amerikanische Eisenbahn, die 1831 in Betrieb genommen wurde (unten)

durch dort gefundene Gebrauchsgegenstände römischen Ursprungs und Inschriften beweisen konnte.

Wie reiste man nun damals? Die Unbegüterten wanderten, wie von altersher, auf Schusters Rappen. Wer über einige Mittel verfügte, benutzte ein Maultier oder, wie es bis weit ins 19. Jahrhundert geschah, ein Pferd. Wer mit dem Wagen fuhr, umgab sich dabei je nach seinem Vermögen mit mehr oder weniger Luxus. Dieser Luxus stieg zu manchen Zeiten ins Unermeßliche.

In der römischen Kaiserzeit z. B. reisten

„Alles einsteigen, bitte!" Um 1878 konnte man schon recht komfortabel reisen, wie diese Zeichnung von K. Gampenrieder beweist

Angehörige der höheren Stände in mit Gold und Silber verzierten Karossen, führten kostbares Hausgerät, einen ganzen Troß von Dienern, ihre Hunde und manchmal sogar ihren Hausaltar mit. Kaiser Nero soll mit etwa 1000 Karossen gereist sein, seine Gemahlin Poppäa nahm auf ihre Reisen stets 500 Eselinnen mit, in deren Milch sie täglich zu baden pflegte. Es gab damals auch schon von Pferden oder Maultieren gezogene „Schlafwagen", Wagen mit einmontierten Würfelbrettern für passionierte Spieler oder solche, deren Sitze je nach dem Sonnenstand gedreht werden konnten. Vornehme Damen reisten im Altertum und auch später vielfach in Sänften, die von Pferden oder von Angehörigen der „Sesselträgerzunft" getragen wurden.

Aber das Reisen war bis weit in die Neuzeit hinein mit großen Gefahren verbunden. Die Straßen waren unvorstellbar schlecht und Unfälle daher an der Tagesordnung. Immer mußte man mit Überfällen, Plünderungen und Morden rechnen. Es war also verständlich, wenn man vor Antritt einer Reise eine feierliche Messe lesen oder durch einen „Reisesegen" den Schutz des Himmels erflehen ließ, wie es etwa mit dem folgenden, aus dem 12. Jahrhundert stammenden Spruch geschah:

„Will dir nach sehen, will dir nach senden mit meinen fünf Fingern fünfundzwanzig Engel. Gott mit Gesunden heim dich gesende."

Auch später, als schon regelmäßig Postkutschen verkehrten, war eine Reise immer noch ein Abenteuer und ein Wagnis. Schon der unendlich langen Zeit wegen, die man dazu brauchte. Um 1500 war man, wenn man etwa von Brüssel nach Innsbruck reisen wollte, ganze 40 Tage unterwegs — welch ein Fortschritt, als die Reise München—Brüssel 200 Jahre später nur noch 16 Tage dauerte! Gegen Ende des 18. Jahrhunderts benötigte man für die Poststrecke Leipzig—Dresden 36 Stunden, von Frankfurt nach Stuttgart etwa 40 Stunden. Kein Wunder, daß es damals hieß, zu einem ordentlichen Passagier gehöre neben gesunder Leibeskonstitution vor allem christliche Geduld! Auch die Forderung nach der gesunden Leibeskonstitution hatte vollste Berechtigung. Die ungefederten, plumpen Wagen früherer Zeiten muteten den Insassen allerhand Strapazen zu. Der Wagen eines wohlhabenden Reisenden, der im Herbst 1721 von Schwäbisch Gmünd nach Ellwangen reiste, blieb schon nach einer Fahrstunde im Kot stecken, so daß die ganze Gesellschaft aussteigen und, „bis übers Knie im Dreck platschend", den Wagen wieder flottmachen mußte. Kurz danach fuhr der Kutscher in ein Mistloch, so daß das Wägelchen umkippte. Mit drei Pferden Vorspann kam man nach sechs Stunden glücklich bis Aalen und mußte dort übernachten. Am zweiten Reisetag wurde das Gefährt durch Radbruch endgültig lahmgelegt. Man mußte nochmals übernachten und kam endlich am dritten Tag auf einem Leiterwagen, „ganz erbärmlich zusammengeschüttelt", in Ellwangen an. Natürlich ging es nicht immer so schlimm zu. Aber viel gebessert hatten sich die Zustände auch hundert Jahre später noch nicht.

Die wenig einladenden Gasthäuser früherer Jahrhunderte, vor allem die ländlichen, machten auch die nächtlichen Ruhepausen zwischen den Tagesfahrten nicht gerade zu einem Genuß.

Etwas bequemer und rascher reiste man auf den Flüssen. Schon im 14. Jahrhundert wurden z. B. in China Flußboote verwendet, die mit komfortablen Kabinen, Bädern und Toiletten ausgestattet waren. Später machte man auch „kombinierte" Reisen und benutzte Postkutsche, Dampfboot und die neu eingeführte Eisenbahn; die Eisenbahn freilich zunächst mit einigem Herzklopfen und einem Stoßgebet. Ängstliche Gemüter trugen dabei eine Schutzbrille, damit der Ruß aus der Lokomotive nicht durch die zunächst noch unverglasten Coupétüren in die Augen fliegen konnte. Es gab auch manche beängstigenden Zwischenfälle — so hielten die ersten Eisenbahnzüge manchmal auf freiem Felde, weil ein Gewitter abgewartet werden mußte. Die rasche Bewegung des Zuges (er hatte damals eine Durchschnittsgeschwindigkeit von etwa 32 Stundenkilometern) und die Reibung von Eisen auf Eisen zog nämlich, wie von seiten der Regierung fürsorglich festgestellt wurde, den Blitz an.

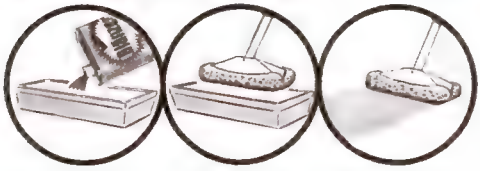
Mit dem Aufkommen der Eisenbahn setzte ein ganz neuer, viel breitere Bevölkerungsschichten erfassender Stil des Reisens ein.

„Die glänzendste Idee, die ich kenne!"

GLÄNZER schafft das Bohnern ab!

Hochglanz auf jedem Boden! Ohne einzureiben, ohne zu bohnern, ohne Mühe – mit GLÄNZER C 484!

Sie sparen Stunden an Arbeit und Zeit. GLÄNZER – in wenigen Minuten aufgetragen – schenkt Ihrem Boden strahlenden Glanz für viele Wochen.



So wird's gemacht: Fußboden gut reinigen und trocknen lassen. Das flüssige Edel-Selbstglanzwachs GLÄNZER mit einem Schaumstoffwischer hauchdünn auftragen, keinesfalls einreiben! GLÄNZER C 484 trocken werden lassen – das ist alles! Der Erfolg: Aus dem flüssigen GLÄNZER wird eine harte, widerstandsfähige Schicht von strahlendem Glanz.

GLÄNZER – für jeden Boden ... ob aus Linoleum oder Gummi, aus Kunststoff, Asphalt, Stein oder Holz, Balatum oder Stragula – also für alle Fußböden.

Müheloses Reinigen. Mit GLÄNZER behandelte Böden lassen sich leicht und mühelos reinigen: feucht darüberwischen, mit einem weichen Tuch kurz nachreiben. Das ist alles. Und schon ist der herrliche Glanz wieder da – frisch und neu wie zuvor!

Kaufen Sie noch heute GLÄNZER C 484 – das völlig neuartige, selbstglänzende Edel-Wachs alle für Böden

... ein Erzeugnis der Erdal-Werke

Blumen Garten Tiere

Der Aufstieg der Gladiole

Die Älteren unter uns kennen die Gladiolen der Jahrhundertwende, rote Blüten an ziemlich schwachen Stielen. Schon 1910 aber gab es eine Prachtmischung mit besserem Aufbau und schöneren Farbtönen. Es ist kaum glaublich, was durch Züchtung aus der bescheidenen Gartenblume im Laufe von 40 bis 50 Jahren gemacht wurde. Zwölf aufgeblühte, große, herrlich gefärbte Blüten sind keine Seltenheit mehr; ich erlebte es bei der Sorte „Atlantic". Wundervoll wirken neben den apart gefärbten neuen Sorten auch die reinweißen, von denen ich nur eine nenne, „Schneeflocke", eine Pfitzer-Züchtung. Für jeden Geschmack ist gesorgt unter der Vielzahl von Sorten, die in die Tausende geht. Wir müssen sie sehr tief pflanzen, damit die schweren Blütenstände bei Sturm und Regen nicht umfallen und ein Knie machen, was die ganze Pracht verdirbt.

Glücklicherweise nimmt sich die Züchtung auch der Gesundheit und Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten an. Fusarium, Trockenfäule, Hartfäule, Botrytis, Thrips und manches andere haben sich durch die massenweise Heranzucht (besonders des Auslandes) enorm verbreitet. Während man früher noch keine Krankheiten der Gladiolen kannte (ebensowenig an den Tomaten!), fürchtet heute jeder aus eigener Erfahrung die Auswirkung dieser unangenehmen Beigabe der Massenkulturen.

Noch einige Hinweise für die Kultur. Wir dürfen den Boden nicht düngen, das ist sehr wichtig, sonst faulen die Knollen! Dagegen ist in armen Böden Manural, Nettolin usw. angebracht. Denn die Pflanze hat ja nicht nur die Aufgabe, Blätter und Blüten zu treiben, sondern sie soll auch eine genügend starke Knolle ausbilden. Der Boden wird tief gelockert und mit reifer Komposterde oder den genannten käuflichen Düngern, die praktisch zu handhaben sind, angereichert. Wenn die Gladiolen, 15 cm tief gesetzt in Trupps oder in Reihen, handhoch sind, können wir flüssig nachdüngen. Entweder mit Crescal oder Fertisal, 1 g auf 1 Liter Wasser. Nach vierzehn Tagen können wir es wiederholen und werden eine reiche Blüte erleben. Dann wird aber nicht mehr gedüngt! Volle Sonne ist Vorbedingung für den Erfolg mit Gladio-

len, sie ist besonders für die Knollenausbildung wichtig. Die Gladiolen lieben den Kalk nicht, daher auch die kalkfreien Volldüngergaben.

Wollen wir die Blütenstiele schneiden, dann erst, wenn zwei bis drei der untersten Blüten aufgeblüht sind. Für den Transport schneidet man sie ja meist in völliger Knospe, aber eine volle Blütenähre bekommen wir für den Zimmerschmuck auf die ebengenannte Art. Die Blätter schonen wir, sie sind wichtig zur Ausbildung der Knolle. Erkrankte Pflanzen nehmen wir sofort aus der Erde und verbrennen sie, damit einer Übertragung vorgebeugt wird.

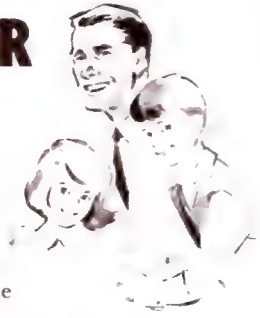
Die Anlage eines Gartenteiches

Kleine Teiche sind unbestreitbar eine Zierde für jeden nicht zu kleinen Garten, vorausgesetzt, daß sie an geeigneter Stelle liegen und dem ganzen Landschaftsbild angepaßt sind. Auf solchen Teichen, die in Parks oder nicht zu kleinen Gärten der Größe derselben entsprechend angelegt werden, muß man dafür sorgen, daß die Wasserfläche blank bleibt. Wasserrosen werden in ein Drahtkörbchen eingepflanzt und dann in das Bekken eingesenkt. Es gibt Wasserrosen in den Farben Schneeweiß, Rosa und Gelb. Von der groben Flora dürfen hin und wieder einige Pflanzen stehen bleiben. Der Grund des Teiches muß mindestens 25 cm Moder haben, sonst wachsen die Teichrosen nicht an. Hat man keinen Moder, so kann man diesen auch künstlich durch eine Mischung aus Misterde, Lauberde, Kuhdung und Lehm herstellen. Die Wassertiefe muß etwa dreiviertel bis ein Meter sein. Die Rhizome der Seerosen werden am vorteilhaftesten im Hochsommer gepflanzt, sie entwickeln sich sehr schnell und bedürfen keiner weiteren Pflege. Die winterharten Seerosen sind Nymphaea Aurora, orange bis dunkelrot; Nymphaea fulva, kupferrot bis rotorange; Nymphaea colossa, mit großen lachsroten Blüten; Nymphaea Leydedekeri var. purpurea, karminrot; Nymphaea Marliacea var. albida, mit großen Blüten von zarter Fleischfarbe, wohlriechend; Nymphaea odorata sulphurea, schwefelgelb. Es ist ein wunderbares Bild von zarter Anmut, so ein richtig mit Wasserrosen bepflanzter Teich.

In solchen Teichen kann man auch Fische halten und füttern. Gut ist es, wenn der kleine Teich im Winter trockengelegt wird, nötig ist dies aber nicht. Wenn der Teich einen Meter Wasser und auch nur ganz geringen Zufluß und Abfluß hat, so ist er völlig winterfest für die Fischarten. Nötig ist es, daß das Eis schneefrei gehalten wird, dagegen ist es ganz zwecklos, sogenannte Luftlöcher zu hauen. Auf Vermehrung der Fische darf man in solchen Teichen jedoch kaum rechnen.

So schön ein Naturteich ist, so häßlich ist ein Zementbecken bzw. Zementteich, wenn sie nicht mit Erde bekleidet sind. Der Zement muß poliert sein, sollen sich die Fische nicht die Bäuche und Nasen wundstoßen. In der ersten Zeit schwitzt der Zement vielfach im Wasser Stoffe aus, die für die Fische giftig sind und sie in einigen Wochen töten können. Außerdem bekommt der Zement Sprünge

Mutti nimmt nur
EVIDUR



...damit steift sie Vatis Oberhemden, Monikas Kleidchen ... einfach alles, was sie irgendwann in die Wäsche steckt!
Mutti sagt immer: EVIDUR hilft, daß die Sachen nicht so schnell schmutzig werden und daß sie länger halten und — daß alles, was wir anziehen, immer prima „in Form" ist! Mutti sagt auch, EVIDUR IST SO SPARSAM — sie nimmt nur eine Spur EVIDUR. Nun — Sie werden es selbst erleben:

05 811

Man macht Figur –
mit **EVIDUR**

und Risse, wenn er nicht sehr gut gemischt und zur richtigen Zeit gelegt ist. Durch diese Risse zieht dann natürlich das Wasser aus, und die Fische liegen schließlich auf dem Trockenen, wenn nicht aufgepaßt wird. Dicht machen läßt sich der Boden mit einem etwa 10 cm starken fetten Lehmbelag, der allerdings festgestampft und eingerieselt werden muß. Als Unterlage kann gewöhnliche Dachpappe genommen werden. Die Nähte werden mit Asphalt verklebt. Teichschlamm ist immer das Beste, Wasserdichteste und Billigste.

Als Zuflußrohr benutzt man, wenn die Leitung nicht zu lang ist, ein Bleirohr; sonst genügt auch ein Gasrohr, das gegen Rost mit Asphaltlack von innen und außen gestrichen ist. Es kann aber auch ein Tonrohr sein. Ist der Teich voll, so genügt es, daß er im Sommer immer voll gehalten wird. Zudem kann auch der Zulauf zeitweise ganz abgestellt werden. Im Winter muß der Zulauf ständig sein. Er braucht nur fingerstark zu sein, diese Zulaufmenge genügt für die Fische im Winter völlig.

Wir machen unsere Leser darauf aufmerksam, daß wir ihnen für neugeworbene Abonnenten schöne Prämienartikel liefern. Fordern Sie bitte unseren Prämienprospekt an!

Vorkommen: An sonnigen Waldrändern, auf Kahlschlägen. Sammelart: Blätter während der Blütezeit (Mai/Juni) über dem Boden abpflücken und trocknen. Anwendung: Als Tee gegen Durchfall, Unterleibsstauungen, Hämorrhoiden und Wassersucht. Nervenberuhigend und harntreibend.

Bodenbedeckung: Neuzeitliche Bodenkultur

Ein Kulturmittel, das den Boden nicht direkt verbessert, aber indirekt viel zur Erreichung eines idealen Bodenzustandes mithilft, ist die Bodenbedeckung. Seit Jahrzehnten probiert und experimentiert man schon auf diesem Gebiet. Auch hier ist wieder die Natur das Vorbild. Heben wir einmal unter einer Buschpflanzung, die meist mit einer Laubschicht bedeckt ist, das Laub zur Seite, so finden wir darunter einen Boden, der schön krümelig, gleichmäßig feucht und unkrautfrei ist.

Wie wir uns leicht denken können, rauben wir auf unseren Kulturböden durch das dauernde Abernten dem Boden seine natürliche Schutzdecke. Die Nahrung, die wir entnommen haben, führen wird wohl dem Boden wieder zu, aber dies geschieht meist in einer Art, welche die Schutzdecke des Bodens unberücksichtigt lassen muß. Darum ist es nötig, uns nach einer künstlichen Hilfe umzusehen.

Man machte mancherlei Versuche mit teerfreier Pappe, Ölpapieren und ähnlichen Materialien. Aber diese Bedeckungsarten hatten noch große Fehler; sie waren zu teuer, die Kulturflächen waren schlecht zu betreten, das Regenwasser wurde nicht gleichmäßig verteilt, und manch anderer Mißstand zeigte sich noch bei der und jener Pflanzenkultur. In neuester Zeit hat man einen Belag aus präparierter schwarzer Holzwolle verwandt, der diese Mängel nicht aufweist. Man kann ihn — wenn man ihn über Winter trocken aufbewahrt — viele Jahre benutzen.

Wem die Mittel nicht zur Verfügung stehen, sich diesen Bodenbelag zu kaufen, dem rate ich, Gras als Bodenbelag zu benutzen. Auf der Abbildung sehen wir, daß es ganz ordentlich aussehen kann und im wesentlichen die gleichen Vorzüge hat wie der Bodenbelag.

Nur muß man sich hüten, in Samen gegangenes Gras oder Unkraut mit zu verwenden, denn dann ist der Schaden größer als der Nutzen. Im darauffolgenden Jahr nämlich wird dieser Grassamen und Unkrautsamen in unserem Gemüsegarten üppig sich ausbreiten zwischen unseren Kulturen.

GUTSCHEIN

Wäscht ohne Zusätze
Schäumt nicht über
Einfach kalt spülen

Haben Sie eine moderne Waschmaschine?

Dann senden Sie diesen Gutschein ein. Sie erhalten kostenlos ein Originalpaket toki, das Spezialwaschmittel für Automaten und Trommelwaschmaschinen.

Gutschein ausschneiden, **Waschmaschinenmarke und Modell** angeben, auf eine Postkarte kleben und mit einer 7 Pfennig-Marke frankieren an die Firma

FLAMMER-SEIFENWERKE G. M. B. H. · HEILBRONN A. N.

Kleines Gemüse-Abc für Juni

Gurken

Wegen ihrer Frostempfindlichkeit und Abneigung gegen zu starke Feuchtigkeit kommen die Gurken erst dann ins Freiland, wenn keine Spätfröste mehr zu befürchten sind; das ist frühestens Ende Mai, in der Regel Anfang Juni der Fall. Gurken verlangen einen lockeren, fetten, am besten mit verrottetem Pferdemist gedüngten Boden in warmer, sonniger Lage, die gegen kalte Winde geschützt ist. Die Pflanzung erfolgt in Reihen von etwa 1 Meter, innerhalb der Reihe hält man einen Abstand von 15 bis 20 cm ein. Um längere Zeit hindurch ernten zu können, ist es ratsam, mehrere Aussaaten nacheinander vorzunehmen.

Im Laufe des Sommers legt man lediglich die Ranken hin und wieder zurecht, hält den Boden locker und gießt bei anhaltender Trockenheit tüchtig. Man darf Gurken aber nie mit kaltem Wasser gießen, sondern muß immer abgestandenes Wasser verwenden.

Die bekanntesten Freilandgurkensorten sind: „Giganta Hochzucht", „Chinesische Schlangen", „Riesen-Schälgurke", „Delikateß" und „Vorgebirgstrauben".

Kürbis

Der Kürbis stellt die gleichen Anforderungen an Boden und Lage wie die Gurke. Vor allen Dingen darf es ihm an Nährstoffen und Wasser nicht fehlen. Der Anpflanzung muß eine starke Düngung mit Stallmist vorausgehen. Im übrigen ist der Komposthaufen ein sehr guter Platz für den Kürbis.

Das Aussetzen der jungen Kürbispflänzchen ins Freiland darf erst dann erfolgen, wenn keine Nachtfrostgefahr mehr besteht, also Ende Mai, Anfang Juni. Der Pflanzenabstand sollte 80×100 cm betragen.

Die bekanntesten Kürbissorten sind: „Zentner grüner großer", „Zentner gelber großer" und „Gelber, genetzter Riesen Melonen".

Rosenkohl

Der Rosenkohl ist wohl eines der begehrtesten Wintergemüse. Soll er aber gut gedeihen, so muß ihm ein nährstoff-

Verjüngt und faltenlos durch HORMOCENTA nach Geheimrat Prof. Dr. Sauerbruch

Es gibt viele Placenta-Präparate –
aber nur ein „HORMOCENTA" nach Geheimrat Prof. Sauerbruch.

Nur HORMOCENTA enthält die Placenta-Wirkstoff-Komposition des großen Mediziners, eine vollendete Konzentration wirksamster Aufbaustoffe zur biologischen Hautverjüngung. Fältchen und Krähenfüße verschwinden, die Haut wird erstaunlich straff und glatt und der Teint klar und rosig.

HORMOCENTA ist übrigens hautfertig und wird täglich — wie Sie es gewohnt sind — wie eine übliche Hautcreme angewandt (kein Nachcremen erforderlich!)

HORMOCENTA erhalten Sie in guten Fachgeschäften, Drogerien, Parfümerien, Apotheken

reicher Boden zur Verfügung stehen, der vorher mit gut verrottetem Stallmist oder Jauche gedüngt wurde. Dies ist um so eher notwendig, je später der Rosenkohl gepflanzt wird.

Das Setzen der Rosenkohlpflänzchen erfolgt in rauheren Lagen Anfang Juni, in milderen Gegenden ab Mitte Juni. Rosenkohl kann somit sehr gut als Nachfrucht nach Spinat, frühen Erbsen, Salat und Zwiebeln folgen. Der Abstand der Pflanzen beträgt 55 bis 60 cm. Während des Wachstums muß durch laufende Bodenlockerung und Volldüngergaben nachgeholfen werden.

Die bekanntesten Rosenkohlsorten sind „Fest und Viel", „Hilds Ideal", „Perle von Holstein" und „Wilhelmsburger Original".

Tomaten

Tomaten verlangen eine recht warme, sonnige Lage sowie einen frisch gedüngten nahrhaften, feucht-warmen Boden. Für reichliche Phosphatgaben ist die Tomate besonders dankbar.

Da die Tomaten sehr frostempfindlich sind, sollte man sie erst Anfang Juni, in milderen Lagen in der zweiten Maihälfte ins Freiland setzen. Damit sie bald reichlich tragen, müssen recht kräftige, gedrungene, 40 bis 50 cm hohe Pflanzen zur Verfügung stehen. Bei der beetweisen Pflanzung werden zwei Reihen gemacht. Der Abstand der Pflanzen in den Reihen beträgt 70 bis 80 cm. Jede Pflanze erhält einen Stützpfahl, an dem die Pflanzen regelmäßig hochgebunden werden.

Die bekanntesten Tomatensorten sind: „Lukullus", „Rheinlands Ruhm Original", „Radio" und „Renowa Hochzucht".

Natürlich schlank:

- Ohne Hungerkur!
- Ohne eintönige Diät!
- Auf natürliche Weise!
- Auf unschädliche Weise!
- Durch Pflanzenstoffe!
- Durch Entschlackung!
- Durch günstige Wirkung auf Stuhlgang und Wasserhaushalt des Körpers!

Fragen Sie Ihren Apotheker oder Drogisten nach den

minus

Schlankheits-Dragées

Orig.-Packung zu DM 2.50 und DM 4.35

Wie immer wieder bestätigt wird, bewährt sich **Trineral** vorzüglich gegen **Rheuma, Glieder- und Gelenkschmerzen, Gicht.** Unschädlich! Frei von Narkotika! Keine Gewöhnung! Apoth. 20 Tbl. 1.50, 50 Tbl. 3.10; oder zur äußeren Behandlung **Trisulan**-Salbe 2.50. Kostenlose, aufschlußreiche Broschüre. Trineral-Werk Abt. CA, München 8

Gesundheit Gymnastik Kosmetik

Wie „steinreiche" Leute leben sollen

Es ist sicherlich gut, wenn viele Menschen gar nicht wissen, daß sie ein paar Steine in der Gallenblase haben. Man kann damit nämlich hundert Jahre alt werden, ohne davon jemals etwas zu verspüren.

Diese tröstliche Vorstellung hilft allerdings jenen nichts, die wirklich mit der Galle zu tun haben. Oft finden sich — besonders bei Frauen — Gallenblasenentzündung und Gallensteine gleichzeitig, wobei das eine die Folge vom anderen sein kann und umgekehrt. Jeder Arzt kennt gallensteinreiche Familien, wo Großmutter, Mutter und Tochter vom selben Leiden geplagt werden.

In warmen Gegenden sind Gallensteine eine Seltenheit, während sie bei uns weitverbreitet sind. Da in den mageren Kriegs- und Nachkriegsjahren nur relativ selten Gallenbeschwerden auftraten, liegt der Schluß nahe, daß hier die Ernährung eine wichtige Rolle spielt.

Gallensteine bestehen zu 95 Prozent aus Cholesterin, und weil das Cholesterin aus der Nahrung zum größten Teil durch die Galle wieder ausgeschieden wird, folgern die Ärzte, daß eine cholesterinreiche Kost das Auskristallisieren dieser Substanz in der Gallenblase und damit die Steinbildung begünstigt. Durch Entzündungen oder Stauungen in den Gallenwegen wird ein solcher Prozeß noch gefördert. Noch ist die Frage unentschieden, ob und in welchem Umfang das vom Körper selbst gebildete Cholesterin für die Entstehung von Gallensteinen verantwortlich gemacht werden muß.

Diesen neueren Erkenntnissen trägt der Arzt Rechnung, wenn er seinen Patienten eine spezielle Gallendiät verordnet. Bei der Zusammenstellung einer solchen Kost wird pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pflanzenfetten der Vorzug gegeben, weil sie im Gegensatz zu den tierischen Fetten praktisch kein Cholesterin enthalten. In einer Gallendiät ist allenfalls mageres Muskelfleisch erlaubt, nicht aber die cholesterinreichen inneren Organen der Tiere und auch keine fetten Fische.

Eine Schonkost bei Gallenleiden soll aber nicht nur der Neigung zu Steinbildung, sondern auch jenen chronischen Reizzuständen der Gallenblase entgegenwirken, die den Gallenfluß behindern und dadurch — auch ohne daß Steine vorhanden sind — zu mannigfaltigen Beschwerden führen können. Zur Förderung des Gallenflusses eignen sich beispiels-

weise Mergentheimer Brunnen, Glaubersalz oder Bittersalz — jeweils vor den Mahlzeiten zu nehmen. Häufige und kleine Mahlzeiten, nicht zu heiß und nicht zu kalt, langsam essen und gut kauen — das alles ist wichtig für Leute mit Gallenbeschwerden.

Blähende Speisen, wie zum Beispiel Kohl und Hülsenfrüchte, Pfannengerichte aller Art, Schlagsahne, harte Eier, scharfe Gewürze, Alkohol und kohlensäurehaltige Getränke sind verboten. Erlaubt sind alle leichten Speisen, auch Kartoffelbrei, Möhren, Spinat, Kompott, Obstsäfte sowie Weißbrot mit wenig Butter, Magermilch, Joghurt usw.

Gallenoperation, ja oder nein?

Aber trotz Diät und vorsichtiger Lebensweise bleiben die Gallenbeschwerden mitunter bestehen, und von Zeit zu Zeit weisen heftige Schmerzen in der rechten Oberbauchseite darauf hin, daß die Gallensteine noch existieren und sich in unerwünschter Weise bewegt haben. In solchen Fällen tritt dann die Frage auf, ob operiert werden soll oder nicht — eine Entscheidung, die sowohl für den Arzt als auch für den Patienten oft nicht einfach ist.

Wenn bei Herrn X. beispielsweise seit Jahren eine chronische Gallenblasenentzündung mit nachgewiesenen Gallensteinen besteht, die bisher trotz aller konservativer Behandlungsversuche nicht ausgeheilt werden konnte, dann wird der Arzt gewöhnlich zu einer Operation raten, insbesondere wenn das Allgemeinbefinden des Patienten erwarten läßt, daß der Eingriff gut überstanden wird. Die Erfahrung zeigt allerdings, daß 20 bis 30 Prozent aller Kranken auch nach einer Operation noch gelegentlich über Schmerzen im Oberbauch klagen. Das wird verständlich, wenn man bedenkt, daß der Chirurg zwar den momentanen Krankheitszustand beheben kann, indem er den Hauptübeltäter — die Gallenblase — entfernt. Er kann aber nicht die eigentlichen Ursachen der Steinbildung, nämlich die familiäre Veranlagung oder die fehlerhafte Ernährung, beseitigen.

Trotz dieser Einschränkungen ist die Entfernung einer steinhaltigen bzw. chronisch entzündeten Gallenblase vielfach dringend erforderlich, weil der Patient nur dadurch vor lebensgefährlichen Situationen bewahrt werden kann, wie sie bei einer eitrigen Entzündung der Gallenblase oder beim Übergreifen des Prozesses auf die benachbarte Bauchspeicheldrüse plötzlich auftreten können.

Kann man Steine auflösen?

Anders liegen die Dinge bei Fräulein Y. Sie hat zwar schon einmal eine Gallenkolik mitgemacht, und hin und wieder klagt sie über Schmerzen unter dem rechten Rippenbogen, vor allem nach fettreichen Mahlzeiten. Diät ist nämlich ein Wort, das die junge Dame nicht gern hört. Als sie wieder einmal zum Arzt kommt, überfällt sie diesen gleich mit der Frage: „Herr Doktor, ich weiß, daß ich Gallensteine habe. Gibt es denn keine Möglichkeit, die Steine auch ohne Operation loszuwerden? Ich habe nämlich solche Angst vor einem Eingriff!" Der Hausarzt erklärt seiner Patientin daraufhin, daß zumindest eine Chance besteht, auch ohne Operation auszukommen. „Sie müssen aber mit dem Essen vorsichtiger sein", warnt er mit erhobenem Zeigefinger, „ich glaube nämlich, Sie sündigen in diesem Punkt recht oft."

Auf die Frage der Patientin, ob es außer Diät nicht noch andere Möglichkeiten gäbe, erwähnt der Arzt ein neues Kombinationspräparat, welches aus Menthol, Borneol, Kampfer und anderen ätherischen Ölen besteht. Diese ätherischen Öle nun haben die Fähigkeit, Sterine (wozu auch das Cholesterin gehört) aufzulösen. Weil sie gleichzeitig krampflösend und entzündungshemmend wirken und den normalen Gallenfluß fördern, normalisieren sie die Verhältnisse im Bereich der Leber und der Gallenwege, wodurch die Entstehung von Gallensteinen verhindert oder wenigstens verzögert wird. In einigen Fällen soll es sogar gelungen sein, mit einem solchen Präparat Gallensteine wieder aufzulösen und ihren Abgang auf natürlichem Wege zu fördern, so daß den Patienten eine Operation erspart blieb. Fräulein Y. ist mit dieser Auskunft sehr zufrieden und begrüßt den Plan des Arztes, der zunächst einmal den Versuch einer konservativen Behandlung ihres Gallensteinleidens machen will, bevor er eine Operation in Erwägung zieht.

ABC ÜBER GESUNDHEITSKUNDE UND GESUNDHEITSREGELN

18. Folge

Erkältung

Sie wird ausgelöst durch Abkühlung des Körpers oder einzelner Körperteile. So können Erkältungsfolgen direkt am Ort der Einwirkung eintreten, wie bei Ischias, rheumatischen Erkrankungen usw. Aber daneben besteht auch die Möglichkeit, daß sich die Kälteeinwirkung an inneren Organen zeigt, wie bei Nieren- und Blasenentzündungen. Kälteeinwirkung kann auch krankheitsauslösend wirken und Bedingungen schaffen, die das Eindringen von Erregern erleichtern, wie beim Schnupfen, bei Halsentzündung oder Lungenentzündung. Ist der Körper überhitzt und wird er kühler Luft, besonders bewegten Luftströmen, ausgesetzt, ist er in besonderem Maße gefährdet. So erklärt sich das häufige Auftreten von E. im Sommer.

Die Vorgänge, die sich bei E. abspielen, sind noch nicht restlos geklärt. Wahrscheinlich aber handelt es sich um Durchblutungsstörungen. Erkältungen wird durch zweckmäßiges Abhärten des Körpers und durch Vermeiden von allzu starken Abkühlungen, also auch durch zweckentsprechende Kleidung, vorgebeugt. Beim Vorliegen einer E. wird man dem Körper vor allem Wärme zuführen, heiße Getränke reichen usw. Deshalb auch die bekannte Schwitzkur bei auftretendem Bronchialkatarrh.

Halsentzündungen richtig vorbeugen

Besonders Kinder holen sich leicht durch Ansteckung Katarrhe, Halsentzündungen und Erkältungen.

Panflavin-Pastillen schützen die empfindlichen Atemwege weitgehend vor dieser Gefahr; denn Panflavin bildet im Mund eine aktive Schutzschicht, die eingeatmete Bakterien unschädlich macht.

Die Pastillen schmecken angenehm nach Schokolade und werden deshalb von Kindern gern gelutscht.

Panflavin

20 Past. DM 1.–

PP A4

Extremitäten

sind die vier Gliedmaßen Arme und Beine im Gegensatz zu Kopf und Rumpf.

Farbenblindheit

Der Farbenblinde sieht die ganze Welt grau. Bekanntlich entstehen Farben durch Lichtstrahlen verschiedener Wellenlänge. Im normalen Auge werden durch die einzelnen Wellenlängen in der Netzhaut verschiedene chemische Vorgänge erzeugt, durch die die Farbeindrücke hervorgerufen werden. Treten in diesen Vorgängen Störungen auf, so wird das „Farbensehen" beeinträchtigt oder gar unmöglich. So kommt es dazu, daß rotes oder grünes Licht nicht unterschieden werden kann; der Betroffene ist in diesem Falle „rot-grün-blind". Rot-Grün-Blindheit kommt fast nur bei Männern vor. Es gibt auch andere Arten von F., so die Gelb-Blau-Blindheit, die aber äußerst selten ist.

Fettsucht

Mästung, Trägheit und Stoffwechselstörungen führen zur F. Wer täglich lange Zeit hindurch m e h r ißt, als er verbraucht, wird fett. Er nimmt erheblich an Gewicht zu, wodurch seine Neigung zu körperlicher Bewegung abnimmt, was wiederum sein Gewicht ansteigen läßt. Trägheit und Mästung fördern sich gegenseitig. Es kann aber auch eine angeborene Neigung zum Fettwerden vorliegen. Darüber hinaus können verschiedene Erbkrankheiten, besonders Schilddrüsenleiden oder Störungen in der Hirnanhangdrüse oder den Keimdrüsen, Fettsucht bedingen. Deshalb ist es unbedingt notwendig, daß in jedem Fall von abwegigem Dickwerden eine eingehende ärztliche Untersuchung durchgeführt wird, die die Ursache des gesteigerten Fettansatzes festzustellen hat. Erst nach Erkennung der wirklichen Ursache kann der Arzt eine aussichtsreiche Entfettungskur anordnen, die jedoch unter allen Umständen unter seiner fortgesetzten Beobachtung durchzuführen ist.

Kleines Röllchen - großer Nutzen!

Ein Tageskleid soll chic und doch strapazierfähig sein. Deshalb lohnt es sich, zum Nähen den elastischen, schmiegsamen Seidenfaden von Gütermann zu nehmen. 3 Röllchen Gütermann um 90 Pfennig bürgen für Haltbarkeit und Sicherheit.

Der Güte wegen-

Gütermann

Gütermann's Nähseide in über 1000 Farben Röllchen 30 Pfennig

Fieber

Steigert sich die Körpertemperatur über 37 Grad Celsius, so spricht man von Fieber Bei fieberhaften Erkrankungen mißt man dreimal täglich, nämlich morgens, mittags und abends, wobei das Ergebnis genau aufzuschreiben ist oder noch besser in eine Fieberkurve eingetragen wird. Aus dem Verlauf dieser können wichtige Rückschlüsse auf die Art der Erkrankung gezogen werden. Man unterscheidet verschiedene Fiebertypen. Das kontinuierliche F., bei dem die Temperatur ständig ziemlich gleich hoch bleibt, das remittierende F., bei dem zwischen Morgen- und Abendtemperatur ein erheblicher Unterschied vorhanden ist, und das intermittierende F., bei dem Tage mit hohem Fieberanstieg mit solchen niedriger Temperatur abwechseln. Die Temperatursteigerung wird in den meisten Fällen durch das Eindringen von Krankheitserregern in den Körper verursacht. Dabei treten die verschiedensten Begleiterscheinungen auf, wie Schüttelfrost, Kopf- und Kreuzschmerzen, Gliederschmerzen und Abgang dunklen oder „hochgestellten" Urins.

Bakteriengifte (Toxine), die in das Blut abgesondert werden, verursachen Unruhe, Schlaflosigkeit und Benommenheit, nicht selten auch Delirien. Jeder Fieberkranke bedarf völliger Bettruhe. Man kann das Fieber günstig senken durch kühl-feuchte Waden- und Beinwickel, durch Wechselpackungen und schließlich durch die Verabreichung von Fiebermitteln wie Aspirin, Pyramidon, Antipyrin usw. Das Fieber endet in zwei Formen: Entweder es sinkt plötzlich, meist unter Schweißausbrüchen, ab, dann spricht man von Krisis, oder es fällt langsam zur Norm ab, was wir als Lysis bezeichnen.

Fingerlutschen

Das Fingerlutschen ist den Kindern so bald als möglich abzugewöhnen, denn die Stellung der Zähne kann dadurch unvorteilhaft verändert werden. So stellen sich bei Daumenlutschern oft die oberen Schneidezähne schräg nach vorn, wodurch ein übertriebener „Überbiß" entsteht, der das Abbeißen erschwert und äußerst häßlich wirkt. Es kommt aber auch vor, daß durch den Daumendruck der Unterkiefer des Kindes deformiert wird. Gehen diese Erscheinungen nach Aufhören des Daumenlutschens nicht von selbst zurück, so kann nur noch eine spätere zahnärztliche Korrektur Abhilfe bringen.

Fischvergiftung

Als erste Hilfe bei einer Fischvergiftung empfiehlt sich die sofortige Anwendung von Brechmitteln und von Abführmitteln nach erfolgter Magenausleerung. Als Anregungsmittel sind starker Kaffee, Wein und Kognak üblich sowie das Frottieren der Haut.

Frottiertuch und Bürste als Schönheitsmittel

Daß das Vollbad eines der wichtigsten Schönheitsmittel ist, weiß heute jede Frau. Dieses Wissen könnte man fast als ererbt bezeichnen, denn schon im alten Ägypten und mehr noch im alten Rom wurde das Vollbad zur Pflege und Erhaltung der Schönheit angewandt. Nach dem Bad ließen sich die Ägypterinnen und Römerinnen von ihren Sklavinnen massieren, wobei duftendes Massageöl verwandt wurde. Die ganze Prozedur zog sich meist über Stunden hin.

So viel Zeit haben die Frauen heute nicht mehr, doch auf das Schönheitsbad braucht auch die vielbeschäftigte Frau nicht zu verzichten und vor allem nicht auf die anschließende Massage. Man kann dazu ein Frottiertuch und eine Massagebürste verwenden. Es ist im allgemeinen wenig bekannt, daß gerade das Frottiertuch, das jede Frau in ihrem Wäscheschrank hat, sich sehr gut für eine Schönheitsmassage nach dem Bad eignet.

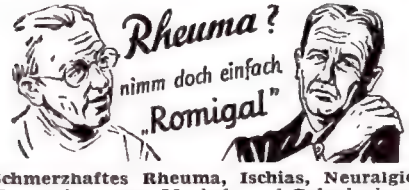
Ist man aus der Wanne gestiegen, legt man sich das Frottiertuch über den Rükken und zieht es mit beiden Händen mit kräftigem Zug hin und her. Man massiert so den ganzen Rücken bis zu den Hüften. Dann nimmt man sich die Hüften vor, die ebenfalls kräftig massiert werden. Man reibt nur dann kräftig genug,

wenn die Haut sich rötet, was anzeigt, daß sie nun kräftig durchblutet wird. Arme und Beine bekommen eine Sonderbehandlung, da besonders bei Frauen die Durchblutung der Arme und Hände in der kalten Jahreszeit zu wünschen übrig läßt. Sehr kräftig werden dann auch die Beine massiert, was besonders Frauen anzuraten ist, die unter Durchblutungsstörungen der Unterschenkel leiden, was im Laufe der Zeit zu den gefürchteten Krampfadern führen kann.

Die Massage der Brust muß sanfter vorgenommen werden. Regelmäßige Brustmassage führt zu deren Kräftigung.

Neben dem Frottiertuch, das für die Massage des Rückens, wenn man sie selbst durchführen will, ja unentbehrlich ist, leistet auch die Massagebürste oder der Massagehandschuh für die übrigen Körperteile gute Dienste. Bei regelmäßiger Anwendung wird man sehr bald feststellen, daß die Durchblutung der Haut besser wird und daß infolgedessen die Haut ein sehr viel frischeres und gesünderes Aussehen bekommt. Nach der Massage kann man noch ein Hautöl einreiben, um die etwas gereizte Haut wieder zu beruhigen.

Nach Sauberkeit duftend und frisch wie nach einer besonders gut durchschlafenen Nacht verläßt man dann jeweils das Badezimmer.



Schmerzhaftes Rheuma, Ischias, Neuralgien, Kreuzschmerzen, Muskel- und Gelenkschmerzen werden durch das hochwertige Spezialmittel ROMIGAL-Tabletten selbst in hartnäckigen Fällen erfolgreich bekämpft. ROMIGAL ist ein kombiniertes Heilmittel, greift daher Ihre quälenden Beschwerden gleichzeitig von mehreren Richtungen her wirksam an. Harnsäurelösend!

Packungen zu DM 1.45 und 3.60 in allen Apotheken

Wir verbessern unsere Haltung

2. Folge

Wir haben im April mit unserer Haltungsgymnastik angefangen, und wir hoffen, daß Sie inzwischen täglich fleißig geturnt haben. Heute bringen wir Ihnen die 2. Folge; nehmen Sie künftig beide Serien zusammen durch. Dabei achten Sie bitte darauf, daß während des Turnens die Fenster offen sind und alle Mitturner einen Turnanzug oder sonstige leichte Kleidung anhaben. Wenn Sie auf diese Weise gleichzeitig viel Sauerstoff beim Üben einatmen und Ihre Haut zu reger Tätigkeit bringen, wird die Gymnastik doppelt wertvoll für Sie. Unsere erste Übung kann im Bett ausgeführt werden.

1. Übung

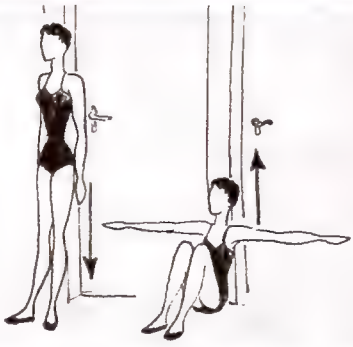
Gehen Sie in Bauchlage, die Beine sind geschlossen und gestreckt, der Kopf liegt tief, die Hände werden bei gestreckten Armen auf dem Rücken gefaltet. Heben Sie nun gleichzeitig Kopf und Arme rückwärts hoch — nicht zu hoch —, so daß die

Schulterblätter gut zusammenkommen. Dann gehen Sie wieder zur Ausgangsstellung zurück. Beim Hochkommen wird der Oberkörper kräftig gespannt — dabei atmen Sie ein. Beim Niedergehen lassen Sie sich l o c k e r fallen, dabei atmen Sie tief aus. Diese Übung stärkt die Schultermuskeln, die es so nötig haben. Führen Sie diese Übung sechs- bis zehnmal aus — je öfter, desto besser!

2. Übung

Stellen Sie sich etwa 10 Zentimeter von einem Türrahmen entfernt auf — mit dem Rücken gegen diesen gelehnt. Die Füße sind — ebenfalls 10 Zentimeter voneinander entfernt — geradeausgerichtet. Kopf und Rücken sind gegen den Türrahmen gedrückt.

Gleiten Sie nun mit dem Rücken am Türrahmen abwärts, wobei die Knie sich



beugen, bis Sie zum Sitz auf dem Boden kommen. Die Arme gehen dabei leicht seitwärts, damit Sie das Gleichgewicht besser halten können. Dann richten Sie sich ebenso wieder auf, wobei Sie die Schultern fest gegen den Türrahmen drükken. Dies machen Sie dann fortgesetzt — Sie können später dabei schneller und schneller werden. Beim Hochkommen atmen Sie ein, beim Niedergehen aus. Alles mindestens zehnmal. Dies trägt sehr zu guter Körperhaltung bei.

3. Übung

Gehen Sie zum Vierfüßlerstand nieder, das heißt, Füße, Knie und Hände sind am Boden aufgestützt. Der Kopf ist geradeausgerichtet. Wölben Sie nun den Rükken ganz hoch nach oben, so hoch Sie können, ohne daß Sie an Ihrem Vierfüßlerstand etwas ändern. Dann „satteln" Sie schnell ein, wobei das Kreuz hohl wird und der Kopf in den Nacken zurückgeht, die Arme werden leicht gebeugt. Beim ersten Teil der Übung wird ein-, beim zweiten Teil ausgeatmet. Bei dieser Übung lernt man gut, was eine gerade und eine krumme Körperhaltung ist. Übung acht- bis zehnmal wiederholen.

Kind und Erziehung

Unser Kind ist lerngestört

In den letzten Jahren hören wir oft tiefe Seufzer von Eltern, deren Kinder in der Schule nicht recht mitkommen. Zur Begründung dieser Tatsache spricht man dann von allgemeinen Konzentrationsstörungen und von der Hetze der Zeit, die den Lerneifer des Kindes so ungünstig beeinflussen. Manche Eltern gehen mit dem lerngestörten Kind zu einem Arzt. Meist kann er aber keine körperlichen Krankheiten feststellen, die für das Versagen des Kindes verantwortlich gemacht werden könnten. Bei geistig und körperlich gesunden Kindern müssen deshalb die Lernstörungen seelisch bedingt sein. Wir wollen versuchen, einige der Gründe, die zu solchen Störungen führen können, aufzuzeigen.

Eine der häufigsten Ursachen für das schulische Versagen des Kindes ist der dauernde Tadel und die ewige Kritik an seiner Arbeitsweise. Viele Eltern geben sich mit keiner Leistung ihres Kindes zufrieden, auch wenn es sich noch so sehr angestrengt hat, weil sie meinen, es könne alles noch besser machen. Wird das Kind dann obendrein noch als Esel oder Dummkopf bezeichnet, so setzen sich in ihm allmählich diese abfälligen Schimpfwörter fest und lassen keine gute Leistung mehr zustande kommen. Es glaubt im Laufe der Zeit selber daran, ein Dummkopf zu sein, und mit dem Glauben daran stellt sich auch die entsprechende Eigenschaft ein: Es verhält sich dumm. Bei schlechten Lernleistungen helfen weder Vorwürfe, noch Tadel, noch Strafe. Dagegen ist es wichtiger, den Kindern Mut zu machen, indem man ihre

Schlechte Luft?
Küchendünste?
Keine Lust zum Arbeiten?

Da hilft nur eine **anständige Entlüftung** durch

FENSTER-VENTILATOREN

Preisgünstig und schnell liefert:

Adolf Wiegel & Sohn, Düsseldorf, Spichernstraße 56
Telefon 44 12 34 / 44 34 58 Fernschreiber 08 58 / 48 57

Leistungen anerkennt und dadurch den Ehrgeiz anstachelt, etwa so: „Der Aufsatz ist ganz gut, aber findest du nicht auch, daß die Schrift noch etwas schlecht ist? Ich glaube, wenn der Aufsatz inhaltlich gut und dazu noch sauber geschrieben ist, wird dir dein Lehrer bestimmt eine bessere Note geben." Auf diese Weise geht die Unzufriedenheit mit der Leistung von den Eltern auf das Kind über, es wird ehrgeizig und versucht, es besser zu machen.

Hier werden sicher von manchen Eltern Einwände erhoben werden, die uns darauf hinweisen, daß die Geduld auch einmal erschöpft sein kann und daß eine Ohrfeige zur rechten Zeit oft besser sei als die heute hochgepriesene Humanitätsduselei. Viele Eltern glauben auch heute, daß man mit Härte besser erziehe als mit Weichheit. Diese Einwände lassen wir gelten, stellen ihnen aber die Tatsache gegenüber, daß sich ein ruhiges und stetes Lernen nur in einem Mantel der Geborgenheit und Sicherheit vollziehen kann.

Lernschwierigkeiten können sich verstärken, wenn die Leistungen mit denen des Bruders oder denen der Schwester verglichen werden. Kein Kind kann ertragen, wenn seine geringere Leistungsfähigkeit immer wieder Anlaß dazu gibt, ihm die Geschwister als Vorbild hinzustellen. Die Eltern beabsichtigen zwar damit, den Lerneifer anzufachen, schüren aber dadurch meist nur den Geschwisterneid, und das Ergebnis ist eine Verstimmung unter den Geschwistern, die sich sehr nachteilig auf den Lernwillen auswirken kann.

Viele Eltern haben Angst, ihr Kind könnte beim Übertritt in eine höhere Schule versagen. Das Kind empfindet diese Angst auch und wird dadurch selber unsicher, denn die Nervosität wirkt ansteckend. In vielen Fällen wird das Kind dann überfordert, und die Folge davon sind plötzlich auftretende Lernstörungen.

Eine andere häufige Ursache des Auftretens von Lernschwierigkeiten ist der Lärm, der von der Straße in die Schulstube hereinkommt oder der zu Hause durch den Radioapparat oder das Schreien der Geschwister verursacht wird. Die Folgen dieses Lärms sind vorzeitige nerv-

»Liebe Oma«, schreibt der Dicke,

»ich bin auf den Zaun geklettert und in die Stachelbeeren gefallen. Ich habe gebrüllt, alle Leute sind gelaufen. Mutti hat mich unter den Arm geklemmt und ist schnell ins Haus. Sie hat meine Beine mit Penatencreme eingeschmiert, da war ich still. Jetzt darf ich Maschine schreiben...«— Eine typische Mustermutter: schnell, praktisch und mit den rechten Dingen sofort bei der Hand! Bitte denken auch Sie an Penaten, wenn Ihr Bub Kratzer und Schrammen nach Hause bringt!

PENATEN
Creme

Vorher oder nachher...

das ist die Frage, an der die Wege zur großen Anschaffung sich trennen. Es scheint das gleiche zu sein — und doch: Warum sparen kluge Hausfrauen vorher? Sie haben den Vorteil auf ihrer Seite! Sie sind frei in ihren Entschlüssen — in der Sparwahl wie in der Kaufwahl. Sie können ihr Geld auf dem Sparkonto ansammeln und erhalten außerdem Zinsen. Schließlich stellen sie erfreut fest: Ein Barkauf ist doch vorteilhafter! Die alte Regel hat recht: Erst sparen — dann kaufen!

GUT HAUSHALTEN SPAREN GEHÖRT DAZU

DIE ÖFFENTLICHEN
SPARKASSEN

liche Übermüdung und Beeinträchtigung der Leistung.

Auch Konflikte zwischen den Eltern können Anlaß zu Lernstörungen geben. Das Kind leidet innerlich daran, es flüchtet sich ins Lernen und überbeansprucht sich dabei. Von solchen Kindern wird dann oft gesagt, daß sie mehr leisten könnten, wenn sie nur wollten. Das Kind kann aber nicht wollen, wenn seine Energie durch Uneinigkeit in der Familie zersetzt wird.

Lernstörungen sind äußere Kennzeichen, nicht eigentliche Ursachen eines seelischen Geschehens. Zur Behebung dieser Störungen müssen deshalb auch nicht die Anzeichen, sondern die Ursachen beseitigt werden. Um dies zu erreichen, ist eine enge Zusammenarbeit zwischen Eltern und Erziehern notwendig. In manchen Fällen wird es sogar der Hilfe eines Psychologen und eines Psychotherapeuten bedürfen. Aufgabe der Behandlung von Lernstörungen ist es, die Beziehungen zwischen Kind und Erziehungspersonen inniger werden zu lassen. Eltern und Lehrer müssen Freunde des Kindes, nicht seine Feinde sein.

Die heute so oft angepriesenen Glutaminsäurepräparate sollten nur dann angewandt werden, wenn ein Arzt dazu rät. Seelisch bedingte Lernstörungen können nicht durch Arzneimittel beseitigt werden. Es ist viel wichtiger, Maßnahmen zu ergreifen, die den Ursachen auf den Grund gehen.

An unsere Postbezieher!

Für den Bezug des RATGEBERS im nächsten Vierteljahr (Juli bis September) wird Ihr Briefträger Mitte Juni die Abonnementsgebühr in Höhe von DM 2.10 einziehen. Wir bitten Sie, Ihre Bezugsquittung wieder einzulösen, wofür wir Ihnen im voraus danken.

Die Zustellung des RATGEBERS erfolgt jeweils im ersten Drittel des Erscheinungsmonats. Wenn Sie einmal Ihr Heft bis zum 12. des Monats nicht besitzen, dann reklamieren Sie bitte zuerst bei Ihrem Briefträger oder Postamt, das für die regelmäßige Belieferung verantwortlich ist. Sollten Sie daraufhin nicht beliefert werden, dann schreiben Sie an

RATGEBER FÜR HAUS UND FAMILIE
Abteilung Postvertrieb · (17b) Öflingen, Baden

Morgens wenn ich munter werde

Ein leckeres Fläschchen, wie Mami mir es bringt, ist etwas Wunderbares. Besonders nach dem Aufwachen. Es lohnt sich immer, danach zu schreien. Allerdings — außer der Reihe gibt es nichts. Aber das ist gar nicht so schlimm. Wenn meine Zeit da ist, schmeckt das Fläschchen nochmal so gut. Neben der liebevollen Pflege und dem Schlaf spielt das Fläschchen eine entscheidende Rolle. Denn von der richtigen und guten Ernährung hängt vieles ab. Mütter, die ihrem Kinde ALETE-FRÜHNAHRUNG und ALETEMILCH geben, wissen: das ist das Beste, was ein Baby braucht. Die ALETE-Säuglingsnahrungen entsprechen der jeweiligen Altersstufe und dem Bedarf Ihres Babys. Sie sind gebrauchsfertig und darum im Nu zubereitet.

Das Beste, was ein Baby braucht —

alles in Alete

Ein guter Rat: Für Ihr Baby gibt es fünf Sorten Beikost von ALETE – Spinat, Karotten, Mischgemüse, Leberreis, Früchte –, die eigens für das Bedürfnis des Babys geschaffen wurden und stets in gleicher Güte zu haben sind

Rechtskunde

Haftung bei Verkehrsunfällen, die durch Kinder verursacht wurden

Immer wieder kommt es zu kritischen Situationen im Straßenverkehr, die durch vorschriftswidriges Verhalten von Kindern verursacht werden. Dabei können schwerwiegende Folgen für die Kinder oft nur durch ein gefährliches Fahrmanöver der Kraftfahrer verhindert werden. Wenn es infolge dieser Fahrweise zu einer Beschädigung des beteiligten Fahrzeugs kommt, taucht die Frage auf, ob hierfür die aufsichtspflichtigen Eltern haften oder ob der Kraftfahrer den Schaden selbst tragen muß. In zwei neueren Entscheidungen wird diese bedeutsame Rechtsfrage behandelt.

In dem einen Fall fuhr ein Taxifahrer mit seinem Fahrzeug auf einer Straße, an deren rechter Seite drei Autos hintereinander parkten. Plötzlich lief hinter dem vorderen der abgestellten Fahrzeuge ein fünfjähriger Junge hervor, um die Straße zu überqueren. Der Droschkenfahrer riß das Steuer sofort scharf nach links, dabei überschlug sich das Taxi und blieb erheblich beschädigt liegen. Die vom Taxifahrer gegen die Eltern des Kindes geltend gemachten Ersatzansprüche wies der Bundesgerichtshof in letzter Instanz ab. Begründung: Maßgeblich für den Schadenseintritt sei die durch den Betrieb des Kraftfahrzeugs geschaffene Gefahrenlage gewesen. Ein Kraftfahrer müsse stets Beweis dafür erbringen, daß er die im Verkehr erforderliche Sorgfalt beachtet hat, um von der Ersatzpflicht freizukommen.

Im anderen Fall, den das Landgericht entschied, waren zwei Kinder der Aufsicht ihrer Mutter in einem unbeobachteten Augenblick entkommen und in die Fahrbahn eines Kraftfahrzeugs gelaufen. Hier konnte der Kraftfahrer die Gefahr für die Kinder nur dadurch bannen, daß er scharf bremste und deshalb gegen einen Baum prallte. Eine Schadenersatzpflicht der Eltern lehnte das Landgericht ab. Von den Eltern könne nicht verlangt werden, daß sie Kinder, die weder schwer erziehbar sind und auch sonst nicht zu unbotmäßigem Verhalten neigen, ununterbrochen beobachten. Der Kraftfahrer könne seinen Schaden auch nicht unter dem Gesichtspunkt der Geschäftsführung ohne Auftrag von den Eltern fordern. Beim Ausweichen habe es sich nämlich nicht um das „Führen eines Geschäfts" gehandelt, sondern um eine reine „Reflexbewegung".

100 Eigenheime

finanzieren wir täglich. Mit Hilfe der Bausparprämie (bis 400 DM im Jahr) kommen auch Sie günstig zu einem eigenen Heim. Verlangen Sie unsere kostenlose Druckschrift 146.

Größte deutsche Bausparkasse
GdF Wüstenrot
gGmbH., Ludwigsburg/Württ.

So ist cotton CORD

Für Modisches und Modernes, für Derbes und Feines, für Kleidung, Bezüge und Dekoration: Überall Freude an Cotton-CORD

Die Mode liebt Cotton-CORD, so einfallsreich sie sich auch wandelt. Cotton-CORD ist eben chic.

Cotton-CORD ist immer jung; denn Cotton-CORD hat Stil und Farbe und verträgt Temperament.

Cotton-CORD verträgt Männerarbeit. Wo man zupacken muß, weiß man Cotton-CORD zu schätzen.

Unsere Rangen tragen Cotton-CORD, denn in Cotton-CORD läßt es sich sorglos tollen.

Selbst geschneidert

Nr. 325
Gr. 40/44
DM 2.25

Nr. 326
Gr. 42/46
DM 2.25

Nr. 327
Gr. 44/48
DM 2.25

Nr. 325 Kleid mit eingereihtem Kragen und weitem Halsausschnitt, weiter, eingereihter Rock.

Nr. 326 Modisches Kleid in gerader Form mit Hüftblenden am Vorderteil.

Nr. 327 Jäckchenkleid in einfacher Form mit Reverskragen und halben Ärmeln.

Schnittmusterbogen Nr. 23 für diese Modelle liegt dem nächsten Heft bei.

Nr. 328 Kinder-Spielanzug mit Bluse, auf der Hose eine mit Verzierung versehene Tasche.

Nr. 329 Kinder-Spielanzug mit blusiger Hose und andersfarbiger Halsblende.

Nr. 330 Kinder-Spielanzug mit blusiger Hose, Reverskragen und aufgesetzten Taschenblenden an Hose und Oberteil.

Beachten Sie bitte, daß unser Schnittmusterbogen vierteljährlich (Januar, April, Juli und Oktober) erscheint. Auf ihm sind alle Modelle laut besonderem Hinweis auf den Modeseiten in den unterstrichenen Größen verzeichnet. Für die nichtunterstrichenen Größen erhalten Sie Einzelschnitte zu angegebenen Preisen. Bestellungen sind zu richten an den Verlag „Ratgeber", (17b) Öflingen in Baden.

Nr. 328
für 2—3 Jahre
DM 1.75

Nr. 329
für 3—5 Jahre
DM 1.75

Nr. 330
für 2—4 Jahre
DM 1.75

Stricken

Ärmelloser Kimonopullover, quergestreift

Material: je 75 g Wolle in den Farben Hellblau, Weiß, Hellbraun; 1 Reißverschluß.

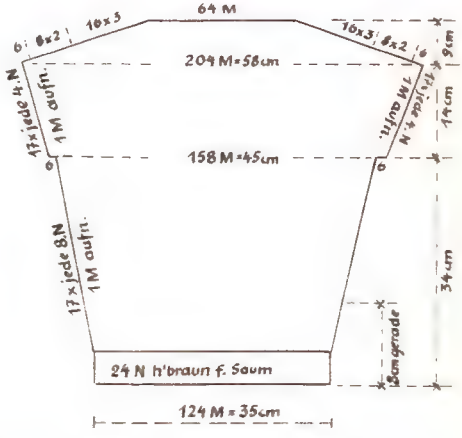
Strickart: glatt = Vorderseite rechts, Rückseite links.

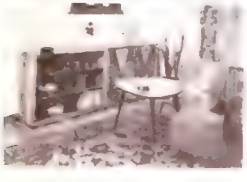
Streifenmuster (glatt gestrickt): 24 Nadeln hellbraun, 16 Nadeln hellblau, 6 Nadeln weiß, 2 Nadeln hellbraun, 28 Nadeln weiß, 36 Nadeln hellbraun, 36 Nadeln hellblau, 6 Nadeln weiß, 2 Nadeln hellbraun, 36 Nadeln weiß, 36 Nadeln hellbraun, Rest hellblau.

Maschenprobe: 21 Maschen = 6 cm breit; 16 Nadeln = 3 cm hoch.

Rücken und Vorderteil: Anschlag 124 Maschen. In hellbrauner Wollfarbe 24 Nadeln hoch glatt für den Saum stricken, dann auf der Vorderseite 1 Nadel links als Bruchlinie einarbeiten. Nun im Streifenmuster weiterfahren und 8 cm ab Anschlag beidseitig der Arbeit 17mal jede 8. Nadel 1 Masche aufnehmen. Bei 34 cm ab Anschlag beidseitig der Arbeit 6 Maschen auf einmal anschlagen. Ab hier 17mal in jeder 4. Nadel beidseitig 1 Masche aufnehmen (Ärmelschrägung). Bei 48 cm ab Anschlag für die Achselschrägung 1mal 6, 8mal 2, 16mal 3 Maschen abketten. Die restlichen 64 Maschen auf einmal abketten. Das Vorderteil gleichstricken.

Ausarbeiten: Rechte Achselnaht schließen. Die Naht über die linke Achsel über 9 cm ausführen. Am Halsausschnitt vorn und hinten einen 2 cm breiten Saum, gegen die Achseln zu auslaufend, nach innen umnähen. Reißverschluß einsetzen. Seitennähte schließen. Saum am Taillenbund längs der Bruchlinie nach innen umnähen. An den Ärmelrändern 6 Maschen nach innen als Saum umnähen.





Qualitätsmöbel direkt ab Fabrik

und dadurch erstaunlich billig. Auch diese gemütliche Ecke ist für jeden erschwinglich. (Ratenzahlung möglich.) Kostenloser farbiger Bildkatalog über Anbau-, Klein- und Polstermöbel von

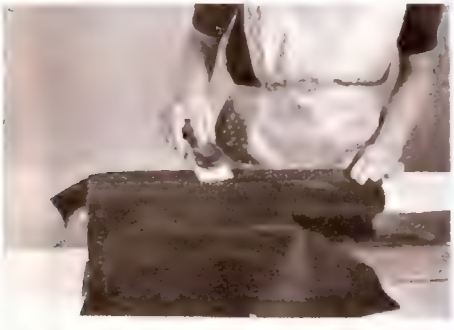
HEINRICH STRÜVER Möbelfabrik und Versand B 66 · Rietberg W., Postfach 80

Der Samt und das Bügeleisen

Alle Samtarten sind schwer zu bügeln, und auch die erfahrene Hausfrau unterzieht sich nur ungern dieser Arbeit. Sie weiß, daß der gefürchtete „Spiegel" ein Kleidungsstück unbrauchbar machen kann. Wir geben Ihnen hier eine Anleitung, die es ermöglicht, jede Samtart ohne dieses Risiko zu bügeln. Viel Erfolg!

Bügeln von Rippensamt

Ein Stück Rippensamt, rechte Seite nach oben, auf das Bügelbrett legen. Nun das zu bügelnde Kleidungsstück daraufiegen, Samt gegen Samt, Nähte unter einem feuchten Tuch flach auseinanderbügeln, jedoch das Bügeleisen nur leicht darüberführen. Abnäher in gleicher Weise bügeln.



Nachdem eine Naht gebügelt ist, das Kleidungsstück sofort auf die rechte Seite wenden und mit einer Bürste einmal gegen den Strich und einmal in der Richtung der Härchen bürsten, d. h. von unten nach oben. Säume in gleicher Weise bügeln. Wenn der Rippensamt in dieser Weise behandelt wird, sind keine unliebsamen Spuren vom Bügeln zu befürchten.

Bügeln von Baumwoll- oder Seidensamt

Den Griff des gewendeten Bügeleisens durch das Ärmelbrettchen führen. Ein gut feuchtes Tuch zur Hand nehmen und auf das Bügeleiser legen.

Die Naht flach auseinanderbügeln, indem die linke Seite des Kleidungsstückes in der Nahtrichtung hin- und hergehend über den Dampf gezogen wird. Sie wird an beiden Enden gehalten. Das Tuch muß stets von neuem befeuchtet werden, damit immer genug Dampf erzeugt wird.

Wenn die Härchen doch ein wenig plattgedrückt worden sind oder sich eine Glanzstelle zeigt, dann den Samt auf dem feuchten Tuch bürsten, so daß die Härchen unter Einfluß von Dampf und Bürste ihre ursprüngliche Lage wieder einnehmen. Samt darf nie unter einem Bügeleisen gebügelt werden

Leserfragen vom Ratgeber beantwortet

Verwendung von Melisse

In dem zu unserer Wohnung gehörigen Garten, die wir vor kurzem bezogen haben, stehen sehr viele Melissenpflanzen. Die Melisse kann doch sicher zu einem Extrakt oder Sirup verwendet werden. Wie muß ich dabei verfahren?

Antwort: Bereiten Sie von den Melissenblüten einen Sirup. Auf 1 Tasse Melissenblüten werden 2½ l Wasser, 2½ kg Grießzucker, 50 g Zitronensäure oder Weinsteinsäure benötigt. Zubereitung: Die Blüten werden mit dem kochenden Wasser übergossen, dann wird der Zucker beigefügt und so 48 Stunden kühl stehen gelassen, indem man von Zeit zu Zeit gut aufrührt. Die Zitronen- oder Weinsteinsäure wird in etwas heißem Wasser aufgelöst und daruntergegeben. Dann wird der Sirup durch ein Sieb passiert und in Flaschen abgefüllt. Man kann dafür Bierflaschen verwenden, dann braucht man sie nicht verkorken, oder man verwendet Weinflaschen, dann bindet man sie mit Leinentüchlein zu. Der Sirup wird bei Gebrauch mit Wasser oder irgendeinem Mineralwasser verdünnt. Er löscht den Durst ausgezeichnet, ist sehr gesund und wirkt nervenberuhigend. Noch ein Tip zur Haltung der Melissenpflanzen. Die Pflanze vermehrt sich rasch, wenn sie hier und da im Herbst geteilt und jedes einzelne Stück wieder frisch gesetzt wird. — Auch von Melissenblättern können Sie einen Sirup bereiten. 100 g gewaschene Melissenblätter werden mit 2 l kochendem Wasser überbrüht und zugedeckt 24 Stunden, kühl gestellt, ziehen gelassen. Dann abseihen, in die Flüssigkeit 3 Pfund Zucker und 30 g Weinsteinsäure geben, umrühren, bis alles aufgelöst ist, dann in Flaschen füllen. Bei Gebrauch den Sirup mit Wasser oder Mineralwasser verdünnen. — Getrocknete Melisse, mit Pfefferminz vermischt, ergibt einen besonders aromatischen Tee.

Süßmost aufbewahren

Wie ist Süßmost aufzubewahren, um unnötige Verluste zu vermeiden? Wir wollen uns einen Vorrat davon zulegen.

Antwort: Die richtige Lagertemperatur soll etwa 10 bis 12 Grad C sein, die Lagerräume sollen kühl, trocken und dunkel sein. Durch die Einwirkung von Licht, Sonnenstrahlen und Wärme werden Nährwert und Geschmack der Süßmoste beeinträchtigt. Feuchte Aufbewahrungsräume, z. B. Keller, können Schimmelbildung auf den Korken zur Folge haben. Süßmoste in Flaschen mit Korkenverschluß müssen liegend aufbewahrt werden, damit die Korken immer feucht bleiben. In Flaschen mit Gummikappen und in Glasballons soll Süßmost dagegen stehend aufbewahrt werden, dasselbe gilt für Flaschen mit Blechverschlüssen.

Wildwachsender Efeu: Kann man wildwachsenden Efeu auch als Zimmerpflanze halten? Ist dabei Besonderes zu beachten?

Antwort: Wildwachsender Efeu ist sehr anpassungsfähig. Es gibt Pflanzen, die schon jahrelang im Zimmer prächtig gedeihen. Sie bilden sehr weitreichende Ranken, mit denen man bequem eine ganze Fensternische umranken kann, sind dabei äußerst genügsam, brauchen nur etwas Wasser und manchmal frische Erde.

Schlagrahm auf Obstkuchen in der heißen Jahreszeit: Wir essen gerne unsere Obstkuchen mit Schlagrahm, indem wir sie damit garnieren. In der heißen Jahreszeit ist der Rahm aber immer sehr schnell flüssig, d. h. er fällt zusammen. Gibt es da eine Abhilfe?

Antwort: Der Rahm darf vor allem nicht allzufest geschlagen werden. Besitzer von elektrischen Küchenmaschinen tun in dieser Beziehung oft des Guten zuviel, d. h. der Schlagrahm wird oft so stark geschlagen, daß er gerinnt und fast zu Butter wird, was weder seinem Geschmack noch seinem Aussehen dienlich ist. Wenn der Rahm mit der Hand mittels

eines Schneebesens geschlagen wird, passiert dies weniger, weil man die Sache im Gefühl hat. Schlagen Sie den Rahm also nur gerade so lange, bis sich mit dem Schneebesen in der Schüssel ein Spitzchen hochziehen läßt, welches aufrecht stehenbleibt. Man sollte Rahm überhaupt mehr rühren als schlagen; man rührt den Rahm nur auf dem Boden der Schlüssel, und zwar macht man mit dem Schneebesen dabei immer eine 8-Form. So wird der Schlagrahm fest, aber doch schön glatt. Er läßt sich dann zwar vielleicht weniger gut durch den Dressiersack spritzen als der ganz steifgeschlagene. Man kann den Schlagrahm zur Abwechslung auch einmal löffelweise auf den Kuchen verteilen, es sieht auch hübsch aus. Dann noch etwas: Wenn der Schlagrahm als Garnierung verwendet wird, so sollte man ihn nicht zuckern, sondern den Zuckerstreuer oder die Zukkerdose dazu servieren, damit sich dann bei Tisch jeder seine Portion nach eigenem Gutdünken versüßen kann. Ungezuckerter Schlagrahm bleibt länger schön und frisch, weil er kein Wasser zieht. Geschlagener Rahm verträgt auch keine zu großen Temperaturunterschiede. Am besten läßt sich Rahm schlagen, wenn man ihn einen Tag vorher frisch einkauft, dann im Kühlschrank aufbewahrt und ein paar Stunden vor Gebrauch aus dem Kühlschrank herausnimmt, damit er sich an die normale Küchentemperatur gewöhnen kann. Wenn man dies alles beachtet, wird der Schlagrahm in Zukunft auch an heißen Tagen gut geraten.

Unangenehmer Körpergeruch: Ich leide an unangenehmem Körpergeruch. Ich habe schon mit dem Arzt darüber gesprochen und all seine hygienischen Ratschläge befolgt. Besserung verspüre ich nicht, vielmehr habe ich den Eindruck, daß die Mittel, die zur Besserung führen sollen, höchstens die Transpiration hemmen oder unterdrücken. Das halte ich für bedenklich. Was ist da noch zu machen?

Antwort: Die Chemiker in den Laboratorien befassen sich seit langem mit diesem Problem. Es gibt heute Seifen, die reinigen, erfrischen und desodorieren, d. h. den Geruch beseitigen. Der Schaum dieser Seife muß z. B. in den Achselhöhlen 2 Minuten auf der Haut bleiben und wird dann abgespült. Die nachhaltig desodorierende Wirkung steigert sich und erreicht nach 3—4maligem Waschen ihre volle Wirkung. Bei täglichem Gebrauch verschwindet der Geruch. Doch soll nicht zu gleicher Zeit eine andere Seife verwendet werden. Vielleicht versuchen Sie es einmal damit.

Wer kann antworten?

Gummi dehnen. Bei Kindersöckchen, aber auch bei mit Gummifäden geraffter Wäsche kann man häufig feststellen, daß der Gummi zu straff ist. Da in diesen Fällen der Gummi fest eingenäht oder eingewoben ist, ist der Mangel durch Auswechseln nicht zu beheben. Kann man den Gummi dehnen, natürlich so, daß er danach noch elastisch und brauchbar bleibt? (Gert. Ir.)

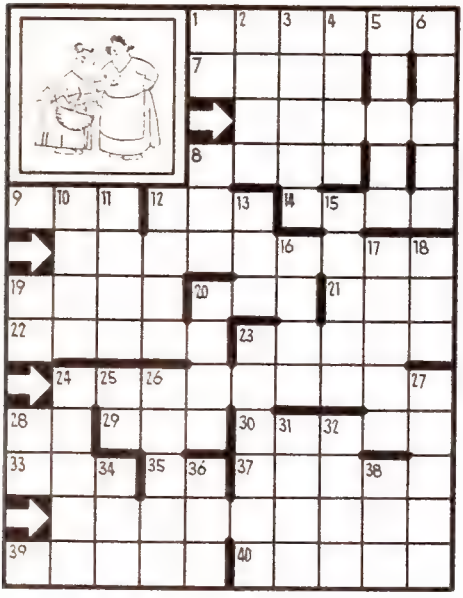
Bezugsquelle für Hagebuttenmark. Zur häuslichen Marmeladenbereitung suche ich eine Bezugsquelle fur Hagebuttenmark. (An. Na. i. Li.)

Aufbewahrung von Aussteuerwäsche. Wir sind dabei, für unsere Tochter die Aussteuerwäsche anzuschaffen. Da die Wäsche erst in einigen Jahren verwendet wird, möchten wir gerne wissen, wie sie am zweckmäßigsten verpackt werden soll, damit sie nicht vergilbt und nicht muffig wird. Unsere Neubauwohnung ist trocken. (A. H.)

DIE MONATSHEFTE FÜR GUTE HAUSHALTSFÜHRUNG
J. Weck & Co. · Öflingen in Baden · Verlag

Erscheint monatlich. — Schriftleitung: K. Weyrather, Sus. Deskovic. — Anzeigen: Rud Leifried. — Bezugspreis: a) bei Postbezug vierteljährl. DM 2.01 zuzügl. 9 Pf Zustellgebühr; b) bei Zustellung durch Träger pro Heft 60 Pf zuzügl. 10 Pf Zustellgebühr. — Burda-Tiefdruck, Offenburg/Baden. — Bestellungen nehmen alle Postanstalten und der Verlag entgegen. Zur Aufnahme der Zeitschrift in den Lesezirkel ist die Genehmigung des Verlages erforderlich. — Im Saarland u. Frankreich f. d. Auslieferung verantwortl.: Jul. Selbert, Saarbrücken, Dudweiler Str. 39; Saarpreis 70 ffrs. — Gültig Anzeigen-Preisliste 10.

RÄTSEL-Ecke



Spruchkreuzworträtsel

Vorbemerkung: In den durch Pfeile gekennzeichneten waagrechten Reihen erscheint ein Spruch von Marie von Ebner-Eschenbach.

Waagrecht: 1. Klatsch, 7. Riese des Märchens, 8. Mutter der schönen Helena, 9. Verhältniswort (in Verbundenheit), 12. Riesenschlange, 14. Huftier, 19. Getreideart, 20. griechische Göttin der Verblendung, 21. Verneinung, 22. aalähnlicher Fisch, 23. Stärke, 28. Fürwort, 29. Platz, 30. Stadt in Frankreich, 33. Hilferuf auf See, 35. Flächenmaß, 37. Stromzuführer, 39. Kaltspeise, 40. Leitsatz.

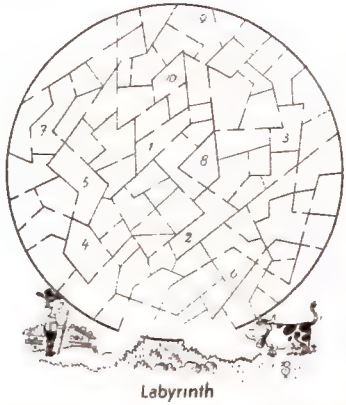
Senkrecht: 1. Brettspiel, 2. landwirtschaftliches Gerät, 3. Ankerplatz, 4. Frauenname, 5. Plagegeist der Volkssage, 6. himmlisches Wesen, 8. Schicksal, 10. russischer Männername, 11. zäher Brei, 12. Nordostwind, 13. Abzweigung, 15. Gebirge am Roten Meer, 16. der Reizleitung dienendes Gebilde, 17. Hochfläche nördlich der Mosel, 18. Honigwein, 19. dritte italienische Note, 20. Heilkundiger, 23. entgegenkommend (bei Zahlungen), 24. Schweizer Kurort, 25. Himmelsrichtung (Abk.), 26. Bühnenstück, 27. Raum ohne Inhalt, 28. Fürwort, 31. englisches Längenmaß, 32. Material zum Gerben, 34. Sonnengott, 36. Titel, 38. Halbton.

	um		ſe		ten		me	
re		ver		ſe		o		dul
	ſie		le		nichts		zeit	
laſt		ſel		du		ſchul		haft

Silbenbaukasten

ber — bes — bö — de — der — der — det — ge — jam — nie — re — und — ver — was — zei — zur.

Die vorstehenden Silben sind so in die leeren Felder der Figur einzusetzen, daß die waagrechten Reihen, fortlaufend gelesen, vier Gedichtzeilen von Lavater ergeben.



Labyrinth

Die Kuh hat sich verlaufen. Und der Hütebub von der Alm muß sie suchen. Welcher Weg führt hin?

Auflösungen aus der Mai-Nummer:

Kreuzworträtsel: „Empfindlich wie eine Mimose": Waagrecht: 1. Forst, 4. Stop, 6. Hut, 7. Saldo, 8. As, 10. Mimose, 11. Riesa, 12. Brot, 13. Kabriolett, 16. Bonn, 17. Gabel, 20. Lanner, 21. es, 22. Angel, 23. Arm, 24. Zell, 25. Menge. — Senkrecht: 1. Faser, 2. Rolle, 3. Thoma, 4. Stambul, 5. Paletot, 9. Sorge, 13. Koblenz, 14. Bonne, 15. Rinnsal, 17. Gramm, 18. Bogen, 19. Lilie.

Magisches Mühlbrett: 1. Aue, 2. uni, 3. Eta, 4. Enz, 5. Zoo, 6. die, 7. Elm, 8. Lot.

Festschießen in Denksporthausen: Es ist tatsächlich möglich, auf allen drei Scheiben mit sechs Schuß 100 Ringe zu erzielen, und zwar zum Beispiel in folgender Art (es gibt auch noch andere Lösungen):

Scheibe links oben:		Scheibe rechts oben:		Scheibe unten:	
1 × 3 =	3	1 × 5 =	5	4 × 16 =	64
4 × 18 =	72	5 × 19 =	95	2 × 18 =	36
1 × 25 =	25	—		—	
6	100	6	100	6	100

Wir spielen Indianer

Liebe Kinder!

Eines der schönsten Spiele, dessen ich mich entsinnen kann, war das Indianerspiel. Wir spielten es in einem winzigen Park, nannten einander mit den Namen wilder Tiere und fremder Blumen und machten uns herrliche Kostüme. Poncho, Kopfschmuck, Tomahawk und Dolch waren die wichtigsten Ausrüstungen für einen Indianer.

Den Poncho machten wir aus einem alten Leinentuch oder einem Sack, in dessen Mitte wir ein Loch für den Kopf schnitten. Dann wurde der Stoff mit Wasserfarbe so bunt wie möglich bemalt.

Für den Kopfschmuck besorgten wir uns eine Menge großer Hühner- oder Gänsefedern. Die Federn wurden mit den Kielen in ein Leinenband angenäht oder hineingesteckt und geklebt. Das Band wurde einfach am Hinterkopf zusammengebunden. Sollte es ein großer Häuptlingsschmuck werden, mit langem Federschweif, so wurde außen ein zweites, längeres Leinenband mit losen Enden daraufgenäht. Außerdem wurde das Band noch mit kleinen Perlengehängen verziert, die auch angenäht wurden. Wichtig ist, daß die herabhängenden Federn schräg nach unten eingesteckt werden, damit der Kopfschmuck richtig fällt.

Einen einfachen Tomahawk machten wir uns aus Zigarrenkistenholz. Daraus wurde der Kopfteil ausgesägt, an der Schneide mit Feile und Sandpapier scharf geschliffen und mit Silberbronze bemalt.

Den Schaft machten wir aus einem Aststück, das an einer Seite einen tiefen Einschnitt bekam, in den der Kopfteil eingeschoben wurde. Die beiden überstehenden Enden wurden mit Draht oder Band ganz fest zusammengebunden, und damit der Kopfteil bestimmt nicht herausrutschen konnte, wurde noch ein Nagel eingeschlagen.

Der Dolch wurde ebenfalls aus Zigarrenkistenholz ausgeschnitten, Griff und Schneide in einem Stück. Zur Verstärkung des Griffes haben wir diesen noch zweimal ausgeschnitten und von rechts und links an den Griff genagelt. Dann wurde der Griff schön rund und die Schneide scharf geschmirgelt. Auch die Dolchschneide wurde silber bronziert.

So, nun kann's losgehen. Ob ihr wohl auch so eine Indianerausrüstung zustande bringt? Hugh! Ich habe gesprochen!

Eure Tante Ulla

Nimmersatt

Im Lande „Weitenweit" lebt ein furchtbarer Unhold, ein richtiger Nimmersatt, der am Morgen eines jeden Tages das Vierfache, am Mittag das Neunfache und am Abend das Dreizehnfache seines eigenen Körpergewichtes vertilgt. Wollte es diesem Freßsack ein 60 Kilo schwerer Mensch gleichtun, so müßte er jeden Morgen einen ganzen Ochsen, an jedem Mittag einen Ochsen und sechs Hammel und jeden Abend zwei Ochsen, sechs Hammel und vier Schweine verspeisen. Das kann natürlich kein Mensch tun.

Im Lande „Fastüberall" lebt wiederum ein Wesen, das kann unvorstellbar lange hungern. Fängt es aber einmal zu fressen an, so nimmt es das 225fache seines Eigengewichtes an Nahrung zu sich. Indem es sich nährt, schwillt und schwillt und schwillt es an, bis gar nichts mehr in den Körper hineingeht. So mästet es sich auf einmal für sein ganzes Leben.

Aber das Erstaunliche ist, daß es diese beiden Wesen tatsächlich gibt. Bei dem ersten Wesen handelt es sich um die Spinne, die man als das gefräßigste Lebewesen bezeichnen muß, das es überhaupt gibt. Wie viele bösartige Fliegen, Bremsen, Schnaken, Stechmücken, Motten und Spanner tagtäglich durch das Riesenheer der Spinnen vernichtet werden, kann man sich kaum vorstellen. Wie dankbar müssen wir der allweisen Mutter Natur sein, die uns durch die nützlichen Spinnen von so vielen lästigen und schädlichen Insekten befreit. Es wäre nicht auszudenken, wie wir ohne die Spinnen leben sollten, denn die insektenfressenden Vögel könnten die Vertilgung dieser Milliarden Insekten nicht allein auf sich nehmen.

Bei dem zweiten Wesen handelt es sich um die Zecke, auch Hundszecke oder Holzbock genannt. Dieses Tier ist ein Hungerkünstler ohnegleichen. Die Zecke wartet geduldig, bis sich ihr einmal die Gelegenheit bietet, sich an einem Säugetier oder Vogel festzusaugen. Dann aber packt sie ganz fest zu und läßt sich eher zerreißen, ehe sie losläßt. Darum ist es nie ratsam, einen Holzbock aus der Haut zu reißen, weil dann der Kopf zumeist in der Haut stecken bleibt und dort noch lange Schmerzgefühl oder Entzündung hervorruft. Einen Holzbock kann man nur so zum Abfallen bringen, daß man ihn mit Fett, Öl oder Benzin betupft. Diese Mittel verstopfen ihm die Atmungsorgane, und er ist gezwungen, loszulassen. So ein Holzbock, der nur 2 Millimeter groß ist, kann im vollgesogenen Zustand so groß wie eine kleine Kirsche sein und ist dann ein mit Blut gefüllter Hautsack. Kann er kein Blut mehr aufnehmen, so läßt er sich einfach fallen und zehrt dann lange, lange von dieser Mahlzeit.

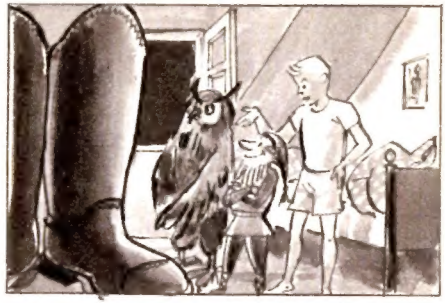
Im Rostocker Zoologischen Institut hat man eine Zecke beobachtet, die achtzehn Jahre am Leben blieb, ohne jemals Nahrung aufnehmen zu können. Die Zecke gehört zu den Milben und hat acht Beine wie die Spinne. Unter diesen blutsaugenden Zecken haben alle freilebenden Säugetiere sehr zu leiden. Gar mancher Vogel hat sein Leben aushauchen müssen, da sich viele Zecken an ihm festgesaugt hatten und ihm das Blut nahmen. Wer Hunde oder Katzen hält, wird oftmals mit Fett oder Benzin seinen Lieblingen zu Hilfe kommen müssen, um sie von einer blutsaugenden Zecke befreien zu können.

Für Gardinen MHZ-Schienen
IN ALLEN GUTEN FACHGESCHÄFTEN

Der Riese Brümm und seine Stiefel

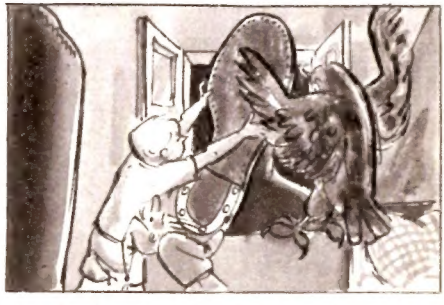
Die Stiefel fliegen

Und wieder schlägt es Mitternacht,
als Schusterhans vom Schlaf erwacht.
Zwei Eulenaugen glüh'n ihn an;
ein Stimmchen sagt: „Wach auf, du Mann!"
Der Hans springt aus dem Bett heraus,
macht Licht und ruft voll Freude aus:



„Ja, Purz, wer hat dich hergebracht?"
„Die Eule Schuhu", Purzl sagt.
„So schaut", sagt Hans, „ihr Hübschen beid',
die Stiefel hier, sie stehn bereit!"
Der Purz, der sagt zum Schuhu drauf:
„Wie schön! Das fiel mir lang schon auf."

Der Schuhu fliegt zum Fensterrand
und ruft „Uhuuu!" ins dunkle Land.
Kaum schwingt der Eulenruf davon,
da rauscht es in den Lüften schon.
Vier wilde Schwäne kommen an
und bringen noch ein Tuch heran.



Der Purzl sagt: „Die Stiefel drauf!"
Das ist ein Zerren und Geschnauf.
Doch auf dem Tuche liegt sogleich
das Stiefelpaar fürs Märchenreich.
Drauf faßt ein jeder wilde Schwan
das Tuch an einer Ecke an.

Bevor sich Schusterhans versieht,
die ganze Schar von dannen zieht;
und Purz auf Schuhu hinterdrein,
ins stille Sternenreich hinein.
Doch eh' die Nacht dem Tage weicht,
ist schon das Märchenland erreicht.

Mit weichem, weitem Flügelschlag
begrüßt die Schwanenschar den Tag,
und Purzl sieht vom Schuhu aus
so manch' bekanntes Märchenhaus.
Dort glänzt nun auch das Schloß von Brumm,
es trägt den Namen Bummtrumbumm.

Ratgeber
FÜR HAUS UND FAMILIE

J. Weck u. Co. · Öflingen in Baden · Verlag